

pizza e pasta

ITALIANA

n° 4 | aprile '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXI

CAMPIONATO
- MONDIALE -
DELLA PIZZA

ALL'INTERNO

—
pizza, •
tecnologia e
innovazione
—



SE TI COSTASSERO IL 60% IN MENO CHE MACCHINE VORRESTI?



POLIN ha ideato una **SOLUZIONE CHIAVI IN MANO**
per pizzerie grandi e piccole che permette
di investire in forni e macchine 4.0, risparmiando il 60%
del loro costo grazie all' **IPER AMMORTAMENTO**.

Avrai macchine nuove e più produttive,
ridurrai le manutenzioni, i consumi di energia,
LAVORERAI MEGLIO E GUADAGNERAI DI PIÙ.

Non dovrai preoccuparti di fare in modo di rispondere
a tutti i requisiti indicati dalla legge, o intraprendere
complicate procedure tecniche e burocratiche,
perché **HA GIÀ PENSATO A TUTTO POLIN**,
creando un sistema garantito da perizia giurata.

NON PERDERE QUEST'OCCASIONE UNICA.





PIZZA *gurmé*









ESTENSIONE DEL GUSTO

Dall'esperienza de **Il Granaio delle Idee** nasce l'innovativo **Nucleo®** per **Pizza Gurmé**, la nuova linea esclusivamente dedicata ai professionisti della pizza. Miscele concentrate di ingredienti selezionati e di alta qualità che, aggiunte alle farine abitualmente utilizzate, permettono di ottenere **basi speciali** per pizza.

I mix Pizza Gurmé ti aiutano in tutte le fasi di preparazione, migliorando **lavorabilità, stabilità ed estensibilità** dell'impasto.

Con Pizza Gurmé stimoli la tua creatività e regali ai tuoi clienti un'**esperienza sensoriale unica**, lungo un percorso del gusto che nobilita ulteriormente la pizza.



-  Lievito Madre Pizza
-  Nucleo® per Pizza alle Fibre con Beta-glucani
-  Nucleo® per Pizza 8 Cereali
-  Nucleo® per Pizza Scura ai Malti
-  Nucleo® per Pizza con Teff, Quinoa, Canapa e Chia
-  Nucleo® per Pizza Tipo 1, Tipo 2, Integrale
-  Preparato per Pizza Biologica ai Grani Antichi
-  Preparato per Pizza Biologica Farro 99

Scopri le miscele della nostra nuova linea per maestri pizzaioli su **www.pizzagurme.it**

Pizza Gurmé è un prodotto de **Il Granaio delle Idee**
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824



AZIENDE

Amarcord	p. 51
Ambrogi	p. 93
As Group	p. 80
CAD	p. 19
Castelli forni	p. 29
Ceki	p. 43
Cibus	p. 109
Cirio - Conserve Italia	p. 69
Cuppone	p. 75
Dr Zanolli	p. 81
Familia	p. 92
Forni Pavese Rimini	p. 38
Gi Metal	p. 85
Granarolo	p. 116
Il Granaio delle Idee	p. 3
Ind Alimentare Tanagrina	p. 87
La Torrente	p. 108
Latteria Montanari	p. 23
Lidia	p. 95
Lilly Codroipo	p. 25
Linea Dori	p. 96
Magic Cooker	p. 91
McCain	p. 59
Molecola	p. 77
Molino Agugiaro e Figna	p. 15 - 53
Molino Chiavazza	p. 35
Molino Denti	p. 115
Molino Magri	p. 79
Molino Naldoni	p. 47
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 111
Moretti Forni	p. 9
My Dibel	p. 11
Novaltec	p. 101
OEM - Gruppo ALI	p. 105
Pepsi	p. 65
Pizza Master	p. 97
Polin	p. 2
Prontofresco Greci	p. 31
Rachello	p. 71
Refrattari Regello - forni Valoriani	p. 67
Riscopri la natura	p. 30
Risoli	p. 61
Rispo	p. 55
RPM	p. 57
Sanfelici Franco	p. 45
Sitta	p. 73
Smoki	p. 37
Sprayleggero	p. 89
Tecnocrio	p. 39
Tecosystem	p. 33
Vito Italia	p. 63

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PRIMA PAGINA _____ 8

a cura di Patrizio Carrer

PIZZA NEWS _____ 10

a cura di Patrizio Carrer

Tecnologia, _____ 12 arte e onestà in cucina

di Giampiero Rorato

Tecnologia in cucina: tecniche e strumenti

di Caterina Vianello

16

La _____ 20 Social Pizza alla Triennale di Milano

di Patrizio Carrer

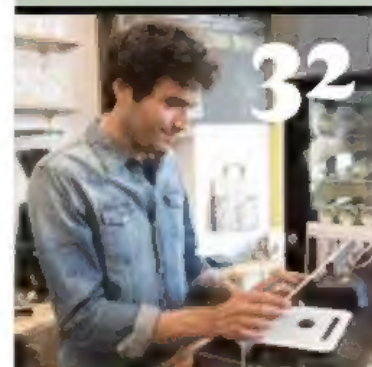


26

Design e ricerca in pizzeria

INTERVISTA A:
SIMONE DE STASIO

di Patrizio Carrer



32

Tecnologia e ristorazione, l'utilizzo dei software gestionali

di Caterina Orlandi

Azienda _____ 40
Agricola Stuard,
 il fiore all'occhiello
 della ricerca
 agroalimentare
 di Caterina Orlandi

**LE AZIENDE
 INFORMANO _____ 44**
 — Sanfelici Franco
 — Forni Pavese Rimini
 — Molecola



IL VINO _____ 52
Lo Champagne
 di Luciano Cescon

**La stalla dei Frati...
 e dei gourmet _____ 60**
 di Virgilio Pronzati



Il regale cappon magro

di Caterina Vianello

64

PIZZE _____ 68
 — La proposta per il Campionato
 Mondiale della Pizza
 — La proposta di
 Pizza e Pasta Italiana

Verso _____ 72
**il Campionato
 Mondiale della Pizza**

— GLI WORKSHOP DELLA
 SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
 a cura della redazione

**LA STORIA
 DELLA PIZZA**

**Pizza, riso e
 polenta**

di Giampiero Rorato



76

**STORIE DI ALIMENTAZIONE
 E GASTRONOMIA _____ 82**
**sfatiamo le leggende
 sulla cucina
 medioevale**

di Stefano Buso

LA SCIENZA _____ 86
DELL'ALIMENTAZIONE
La dieta della fertilità
 - parte 2
 di Marisa Cammarano

**QUESTIONE
 DI GUSTO _____ 94**
**Il dolce
 non pervenuto**
 di Nives Piva

EVENTI _____ 98
 — World Pizza tour 2018:
 qui Amburgo
 — Giropizza 2018:
 Marina di Carrara,
 Rimini e Caorle



112

**SCUOLA
 ITALIANA
 PIZZAIOLI**

di Giampiero Rorato

Sta per aver inizio una serie di avvenimenti di rilievo internazionale che ci riguardano direttamente, a cominciare dal Campionato Mondiale della Pizza che celebriamo a Parma dal 9 all'11 aprile: La settimana dopo, dal 15 al 18 aprile, ci sarà a Verona il Vinitaly e poi, dal 7 al 10 maggio, sempre a Parma, ci sarà Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione.

Tutti questi eventi interessano il mondo della pizza, perché le pizzerie sono da un po' di tempo luoghi di ristorazione moderni e completi e tutte le grandi manifestazioni riguardanti il mondo dell'alimentazione sono seguite anche dagli uomini della pizza, imprenditori, pizzaioli e da quanti frequentano le scuole per pizzaioli per doverosamente conoscere appieno il proprio settore di lavoro.

È tuttavia evidente che per noi e per l'intero settore che in Italia e nel mondo ruota attorno alla pizza, l'evento più importante è il Campionato Mondiale della Pizza, che è ormai vicino a celebrare il suo trentennale. Si pensi: da quasi trent'anni questa rivista riunisce in un evento straordinario pizzaioli da tutto il mondo con una crescita esponenziale di pizzaioli esteri, segno che la nostra manifestazione ha raggiunto grande autorevolezza ed è attesa non solo dai pizzaioli ma dalle industrie che lavorano per le pizzerie e i pizzaioli.

E questo è un aspetto fondamentale del Campionato Mondiale della Pizza: non solo gare, molto importanti anche per lo straordinario indotto che offre ai vincitori, perché a Parma c'è l'incontro con moderne e serie aziende agroalimentari funzionali alle necessità dei pizzaioli che esigono alti standard qualitativi per le loro pizze e con le tecnologie più avanzate che rappresentano un supporto fondamentale e indispensabile per ogni pizzeria.

Vorrei segnalare ai nostri lettori questo aspetto: in ogni edizione del Campionato Mondiale, che ha scadenza annuale, c'è molto interesse dei pizzaioli per la tecnologia - dagli attrezzi più semplici alle impastatrici, ai forni - avendo compreso che l'essere artigiani non significa lavorare solo con le mani, ma, forti di una professionalità affinata in seri corsi scolastici, si è compreso che la tecnologia è la migliore amica dei pizzaioli, al pari dei prodotti - farine e prodotti per le farce - impiegati quotidianamente.

Il valore del Campionato Mondiale della Pizza sta in tutte queste componenti e, tornando a casa da Parma, ogni pizzaiolo si sente ogni anno più ricco e più preparato a continuare con successo la sua attività.

www.giampierororato.blogspot.com

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia

n. 1019 del 02/04/1990

Anno XXIX - n.4 Aprile 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)

Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007

E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.itwww.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Ma-
gazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



**ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



TRE GENERAZIONI, 80 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



La cucina del "senza" piace agli italiani

Tempi duri per gli alimenti normali e tradizionali: oggi gli italiani nel carrello preferiscono quelli speciali, i 'free from' e 'rich-in', ovvero quelli che in etichetta si dichiarano privi o ricchi di particolari componenti. A fotografarne il successo è la seconda edizione dell'Osservatorio Immagino Nielsen GSI Italy, dove si scopre che i prodotti alimentari 'senza' sono diventati i numeri 1 del largo consumo per giro d'affari, con 6,5 miliardi di euro di vendite in supermercati e ipermercati, in crescita del 3,1% in un anno. Quelli arricchiti, invece, vantano un'offerta aumentata del 7,8%, con un giro d'affari che ha superato i 2,2 miliardi di euro pari al 9,8% delle vendite monitorate. Oggi il 18,4% dei 46.600 prodotti alimentari monitorati dall'Osservatorio riporta in etichetta diciture come "senza conservanti", "pochi grassi" e "senza coloranti";

molte poi fanno riferimento al ridotto apporto di zuccheri, all'assenza di additivi o di olio di palma, segmento dove le vendite sono aumentate del 17,6% in valore. Il vero salto, però, lo hanno fatto i prodotti "senza sale" o "a ridotto contenuto di sale", con vendite che hanno segnato +7,2%.

L'altra faccia della stessa medaglia riguarda i prodotti alimentari arricchiti da componenti salutari come fibre, vitamine, calcio e Omega 3, l'8,6% su un totale di quasi 4 mila monitorati dall'Osservatorio. Tra i più apprezzati dagli italiani spiccano gli "integrali" (+14,2% di vendite in un anno), i "ricchi di calcio" (+10,1%), di Omega 3 (+9,2%) e di fibre (+5,3%); unici a calare gli alimenti ricchi o arricchiti in ferro, il cui giro d'affari è diminuito del 3,9%.

Dopo l'arte del pizzaiuolo anche il pesto candidato a Patrimonio Unesco

Menù e vetrine, 'pestate' collettive in oltre 80 comuni liguri, flash mob gastronomici, fuochi d'artificio verdi e il momento clou con il Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio, tenutosi a Palazzo Ducale sabato 17 marzo. Genova e la Liguria si sono colorate di verde-basilico, per un'intera settimana, dal 12 al 18 marzo, a sostegno della candidatura del "Pesto Genovese al Mortaio" a patrimonio Unesco. L'iter era iniziato nel 2015 e la domanda dovrebbe, a breve, essere presa in considerazione dal Comitato Interministeriale italiano dell'Unesco, perché il Pesto al Mortaio possa essere ammesso nella 'tentative list' e quindi procedere lungo l'iter interna-

zionale. A dare più forza alla richiesta sarà la mobilitazione di cittadini e categorie economiche, che culminerà in una raccolta di firme e che ha già come primi testimonial personaggi come Gianni Morandi e Genoa e Sampdoria. "Vorrei un mondo tinto di verde pesto - ha detto il governatore, Giovanni Toti -, perché è ricchezza per la nostra regione, posti di lavoro, economia che gira, cultura del mangiar bene, della salute, dei profumi del Mediterraneo". Sulla stessa lunghezza d'onda il sindaco di Genova, Marco Bucci, che ha ricordato che "il pesto è il nostro dna: è la nostra terra che fa il basilico, ma è la nostra intelligenza a fare una salsa come il pesto".

Alghe e licheni a tavola, arriva il foraging

La nuova frontiera in cucina si chiama 'foraging', ovvero cercare, riconoscere, raccogliere e cucinare con le piante selvatiche. Alla 13/a edizione di Taste, il salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche in programma fino al 12 marzo a Firenze, non si è parlato d'altro: alghe, erbe, arbusti, licheni, semi, resine, radici, scelti nel rispetto dell'ambiente e della sicurezza personale, sono indicati come una preziosa risorsa in cucina.

Alcuni di questi elementi sono già diventati prodotti, regolarmente in commercio, in mostra al salone fiorentino. L'azienda biologica e biodinamica della provincia di Gorizia '4 Principia Rerum' è stata la prima ad introdurre in Italia la coltivazione dell'Aronia Melanocarpa, pianta dalle spiccate proprietà medicinali. Originaria del Nord America e delle lande siberiane, è un arbusto che produce bacche ricchissime di polifenoli, minerali (tra cui il ferro) e vitamine. Da Cantiano, piccolo comune nel cuore dell'entroterra marchigiano, parte l'avventura della visciola Prunus Cerasus, una rara varietà di amarena selvatica. Nasce così l'azienda Corte Luceoli che lavora artigianalmente i prodotti e propone Acquavite di Visciole, composta di visciole e pere allo zenzero e visciole sciroppate. Altra curiosità è la linea di formaggi Kinara delle Fattorie Fiandino, basata su un metodo di produzione che utilizza il caglio vegetale prodotto dai fiori di Cynara cardunculus, il comune cardo selvatico.



Neapolis

510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.

Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Ugo Biondi



**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 - morettiforni.com



Me



Ad ogni pizza la sua pala, la solu- zione di Gi Metal per la pizza a metro



La pizza in pala negli ultimi anni è diventata un vero e proprio must non solo per le pizzerie d'asporto, al trancio e con posti a sedere, ma che prende sempre più piede anche nei pub e nelle birrerie. Un'alternativa alla pizza tonda che sempre più pizzaioli apprezzano e a cui l'azienda toscana Gi Metal, tra i principali attori del mercato italiano di minuterie per la pizza, risponde con una pala in alluminio anodizzato, dedicata a questo tipo di cottura. I vantaggi sono diversi: la facilità di pulizia e la maggiore igiene e poi l'ergonomia dell'impugnatura della pala, che permette al pizzaiolo di riporre e riprendere la pizza in forno, in modo pratico e veloce. Il peso come sempre è uno dei cavalli di battaglia di Gi Metal, anche questa pala infatti risulta molto leggera ma senza inficiarne la robustezza. L'asse Gi Metal è disponibile con superficie liscia e forata, quest'ultima per favorire la caduta della farina residua, garantendo così una cottura più omogenea della base della pizza.

Etichettatura obbligatoria per la pum- marola

Arriva l'etichetta di origine obbligatoria, che salva la pummarola Made in Italy dall'inganno dei prodotti coltivati all'estero ed importati per essere spacciati come italiani. E' quanto afferma la Coldiretti, nell'annunciare la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018 del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Un passo determinante,



sottolinea la Coldiretti, per tutelare un patrimonio di oltre 5 miliardi di chili di pummarola italiana, una componente fondamentale della dieta mediterranea. Di fatto, precisa la Coldiretti, sono tolte dall'anonimato tutte le coltivazioni di pomodoro diffuse lungo tutta la penisola su circa 72 mila ettari da 8 mila imprenditori agricoli e destinati a 120 industrie di trasformazione, dove trovano lavoro in Italia ben 10 mila persone. Dopo 10 anni si completa per tutti i derivati del pomodoro il percorso di trasparenza iniziato il primo gennaio 2008, con l'entrata in vigore definitiva dell'obbligo di etichettatura di origine per la sola passata di pomodoro.



Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

gamma completa di

GreenS
food

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



Tecnologia, arte e onestà in cucina

di Giampiero Rorato

Il titolo di questo articolo mette in risalto tre caratteristiche di un moderno e qualificato ristoratore e, ragionando un po', ci si rende infatti conto che una cucina onesta, cioè seria, trasparente, realizzata con materie prima di qualità è anche l'espressione di un cuoco che ogni bravo ristoratore vorrebbe nella sua cucina. Un cuoco ambito dai ristoratori deve infatti essere in possesso d'una solida e ampia cultura professionale, intessuta di concreti saperi anche tecnologici, resa unica e perciò più apprezzabile quando è arricchita da un elevato gusto estetico. Come dire che la cucina di oggi non è solo il risultato della semplice cottura e bella presentazione sul piatto degli ingredienti scelti, concorrendo a queste operazioni anche la tecnologia presente in ogni cucina e la cultura e il buon gusto del cuoco.



Essere cuoco, oggi

È noto e accettato dalla maggioranza dei consumatori e cuochi, pizzaioli e altri, che in cucina devono entrare materie prime di sicura qualità ed essere elaborate in alimento - cioè nei cibi offerti ai clienti - senza l'aggiunta di prodotti di natura chimica o comunque non totalmente sicuri sotto il profilo igienico-sanitario. Questo significa che il cuoco deve essere onesto e corretto nei confronti dei clienti i quali s'aspettano cibi sani, genuini e buoni sotto ogni profilo.

È per raggiungere questo risultato il personale di cucina deve oggi avvalersi di tecnologie che conservino al meglio le caratteristiche nutritive degli ingredienti, presentando gli alimenti tali da risultare molto gustosi e ben digeribili.

E siccome si comincia a mangiare con gli occhi l'aspetto estetico del piatto ha la sua indubbia importanza.

Essere cuoco oggi, dunque, esige una serietà e solida preparazione professionale che include la conoscenza delle caratteristiche di ogni ingrediente - carne, pesce, olio, sale, aromi, ecc. - che entra in cucina prima della cottura, nonché la conoscenza di tutte le attrezzature impiegate e del loro migliore utilizzo.

I giovani che pensano di diventare cuochi in pochi anni si sbagliano, anche se la tecnologia moderna è di grande aiuto, e occorre conoscere tutte le sfaccettature del mestiere e per questo serve una





Da cuciniere a cuoco

Conoscere bene gli ingredienti impiegati per preparare i piatti, conoscere altrettanto bene le attrezzature tecnologiche presenti in cucina e saper quindi preparare dei piatti sani, gustosi e digeribili fa di un operatore un bravo cuciniere, ma non ancora il cuoco che la cucina moderna di qualità esige. A tutto questo va aggiunta la Cultura, con la C maiuscola, vale a dire non solo la cultura professionale come prima indicato, ma la conoscenza delle cucine dei grandi chef che dettano le mode, e delle cucine straniere per la

loro capacità di influenzare i gusti della clientela internazionale. Ed è grazie a una cultura come questa - che si acquista anche leggendo non solo riviste e libri di cucina, ma trattati gastronomici del passato e romanzi di successo; vedendo film che raccontano mode, gusti, placheri, tendenze del tempo; visitando mostre d'arte che aprono finestre verso orizzonti a volte sconosciuti - che il bravo cuciniere si trasforma lentamente in cuoco regalando ai piatti che prepara la sua cultura e il suo gusto artistico.

Estetica o sostanza?

L'estetica, la bellezza del piatto, la sua capacità di emozionare al solo vederlo non è però sufficiente. Può incantare certi distratti ispettori di guide e guidine gastronomiche, ma, se queste caratteristiche fossero da sole sarebbe un vero imbroglio per il cliente.

Ci vuole prima di tutto e sempre la sostanza, la cucina onesta prima indicata, materie prime di sicura qualità e ci vuole una giusta tecnologia per trasformare quelle materie prime valorizzandole, possibilmente, migliorandole. A questa base si aggiunge l'aspetto estetico, la bellezza del piatto, per rendere l'alimento emozionante solo al vederlo. Altrimenti, se manca l'onestà, quell'emozione scompare al primo assaggio.

È chiaro che la tecnologia è oggi indispensabile in ogni cucina, ma le altre caratteristiche ricordate non possono assolutamente mancare nelle cucine di un serio ristorante. E lo stesso vale, sia chiaro, anche in pizzeria.



Qual è
il SEGRETO
D'UNA PIZZA
leggera
& DIGNIFICATA
DIGERIBILE?



**IL NATURKRAFT IL LIEVITO
MADRE 5 STAGIONI PER
UNA PIZZA DIGNIFICATA
E DIGNIFICATA.**

Facilita la lievitazione e la stesura della pizza.
Rende gli impasti più fragranti, dorati e digeribili.
Dona un sapore più ricco.
Può un lievito fare tutto questo?
Sì, se è **Naturkraft**, l'unico lievito madre per pizza
prodotto da un molino italiano.
Sano, genuino e naturale, come la pizza deve essere



LA PIZZA DIGNIFICATA

Tecnologia in cucina: tecniche e strumenti



di Caterina Vianello



Sferificazioni, gelificazioni, sifoni e cotture a bassa temperatura: se fino a qualche anno fa parlare di tecnologia in cucina rendeva immediato il riferimento a Ferran Adrià, al suo El Bulli e alle sue sperimentazioni gastronomiche poi confluite nella cucina molecolare, oggi gli strumenti tecnologici non sono più appannaggio dell'haute cuisine, ma sono entrati a pieno titolo nelle scuole alberghiere, nei ristoranti che non vantano un firmamento di stelle Michelin e persino nelle cucine di appassionati cuochi casalinghi. Trasformare gli ingredienti, giocare con consistenze, forme e sapori, fare di creatività artistica e gusto i tratti della propria cucina è indice di apertura mentale, curiosità e volontà di sperimentazione: l'importan-

tante però, a nostro parere, è che al centro rimangano sempre ingredienti e materie prime ed una piacevolezza complessiva del piatto. La tecnologia è infatti inutile o addirittura dannosa se produce storture, se serve solo a ingrandire il proprio ego, se ha come obiettivo solo quello di stupire il commensale: un piatto, per essere indimenticabile, non deve essere soltanto scenografico, ma dev'essere innanzitutto buono. Di seguito abbiamo pensato di proporvi le principali tecniche e strumenti che hanno rivoluzionato il modo di cucinare: perché demonizzare in modo assoluto le innovazioni non ha senso, così come sarebbe sbagliato affidarsi solo a queste senza avere le basi. Una corretta misura intermedia è la soluzione più saggia e capace di garantire un buon risultato.

Sferificazione

Introdotta da Ferran Adrià nel 2003 consente la creazione di sfere edibili di grandezza differente e consiste in una gelificazione controllata di un liquido che porta a formare delle sfere quando immerse in un bagno. Ci sono due tecniche di sferificazione, quella diretta (o basica) e quella inversa. La prima consiste nell'immergere un liquido con algin (prodotto estratto dalle alghe brune) in un bagno di calcio (sale di calcio), la seconda prevede l'immersione di un liquido con gluco in un bagno di algin. Se entrambe le tecniche permettono di ottenere sfere manipolabili, la prima è indicata per ottenere sfere dalla membrana sottile e richiede una lavorazione più immediata perché la gelificazione è immediata, mentre la seconda è di grande versatilità e garantisce una lunga tenuta delle sfere.

ACCANTO
Ferran
Adrià a
El Bulli



Gelificazione

Tecnica conosciuta da tempo, consente di trasformare un liquido in solido (rendendolo appunto una gelatina). Si può realizzare con addensanti naturali o agenti addensanti. Gelatine animali (derivanti dal tessuto connettivo degli animali), agar (derivante da alghe), ma anche amido e pectina (presente naturalmente nella buccia di mele e agrumi) permettono di trasformare la consistenza di un liquido e, utilizzando stampi di varia forma, di rendere la gelatina ottenuta parte del piatto finito (inserendo piccoli dischi in un dolce stratificato, per esempio) o protagonista assoluta (nel caso dell'aspic). Il segreto, anche in questo caso, è quello di non esagerare.

Cottura a bassa temperatura e sottovuoto e con Roner

Consente di cuocere gli alimenti esaltandone le caratteristiche e gli aromi e migliorandone la conservabilità. I cibi vengono inseriti all'interno di buste di

plastica resistente alla temperatura di cottura quindi sigillati con macchina sottovuoto "a campana", in grado di creare un vuoto quasi totale che permette di chiudere anche i liquidi sottovuoto. Il sacchetto viene quindi immerso in un bagno d'acqua calda o forno a vapore e quando raggiunge la temperatura richiesta viene estratto dal sacchetto e ultimato in padella o alla griglia oppure abbattuto e conservato in frigo.

Il termostato digitale Roner è composto da un apparecchio munito di una resistenza per riscaldare l'acqua inserita nel recipiente in cui verrà immerso il sacchetto ed una pompa per far circolare l'acqua così da distribuire omogeneamente la temperatura dell'acqua: in pratica è un bagnomaria con agitazione costante dell'acqua. I sacchetti vengono immersi in acqua per cotture molto lunghe, che rendono tenerissimi gli ingredienti e consentono una perdita di peso del prodotto inferiore rispetto alla cottura tradizionale (da un 5% fino ad un 20% contro una perdi-

ta del 40% in media). Il Roner consente la cottura di carne, pesce, pollame e verdure; permette di pastorizzare pietanze cucinate con tecniche tradizionali e rigenerare elaborazioni finite e confezionate sottovuoto.

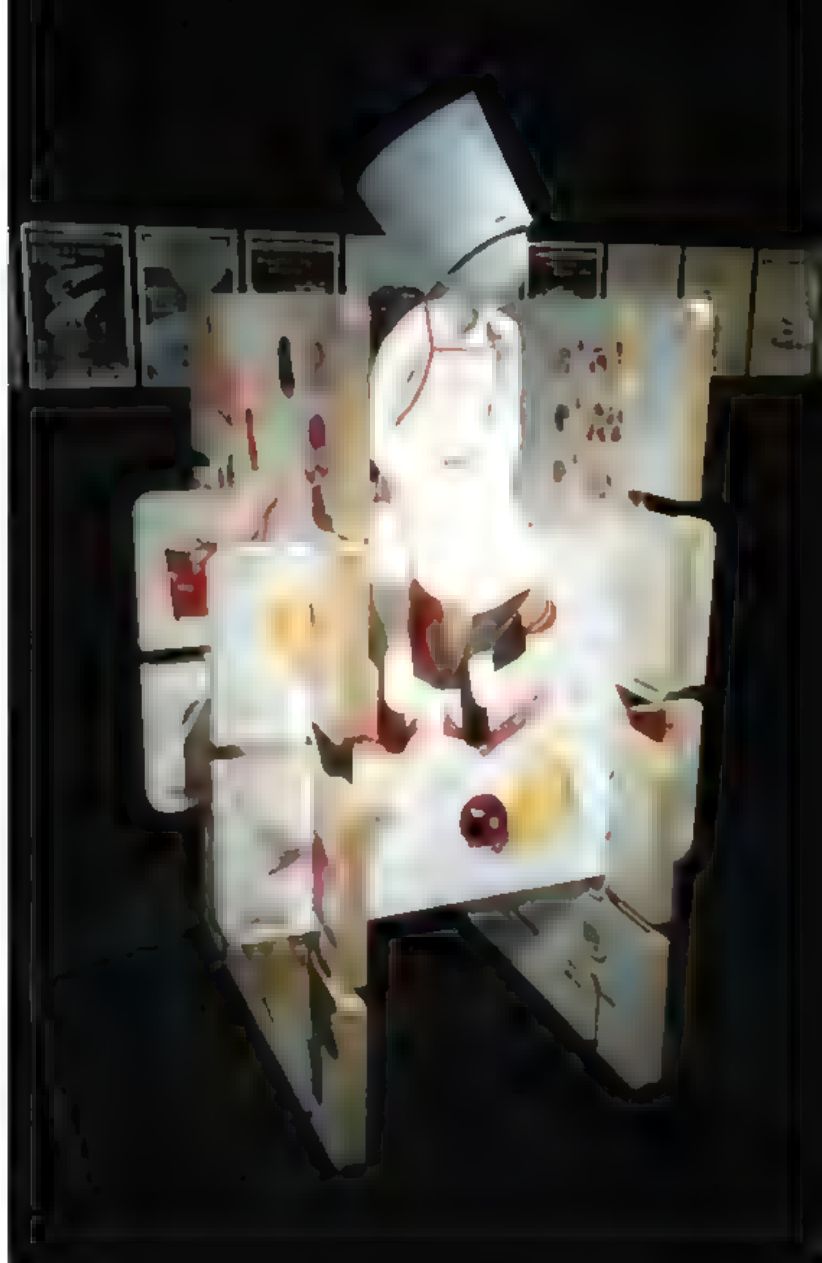
Gastrovac

Nato dalla collaborazione tra l'università di Valencia e gli chef Javier Andrés (La Sucursal, Valencia) e Sergio Torres (El Rodat, Jávea), è un macchinario per cucinare e rendere impregnabili i cibi. Creando un'atmosfera di bassa pressione in assenza d'ossigeno, è in grado di ridurre le temperature di cottura, mantenendo consistenza, colore e principi nutritivi degli alimenti. Tornando alla pressione normale, poi, fa sì che il cibo assorba il liquido che ha intorno, rendendo possibili combinazioni di sapori e colori.

Smoker

Non è un affumicatore, come si potrebbe pensare, bensì uno strumento in grado di regalare ai cibi un sentore di fumo. È anche capace di imprigionare il fumo in piccoli recipienti da aprire direttamente a tavola davanti al cliente, rendendo così la parte del servizio particolarmente scenografica. Permette anche di liquefare il fumo, spalmando il liquido sui cibi.

RICETTA
el Bulli
exhibit
Palau
Barcelona

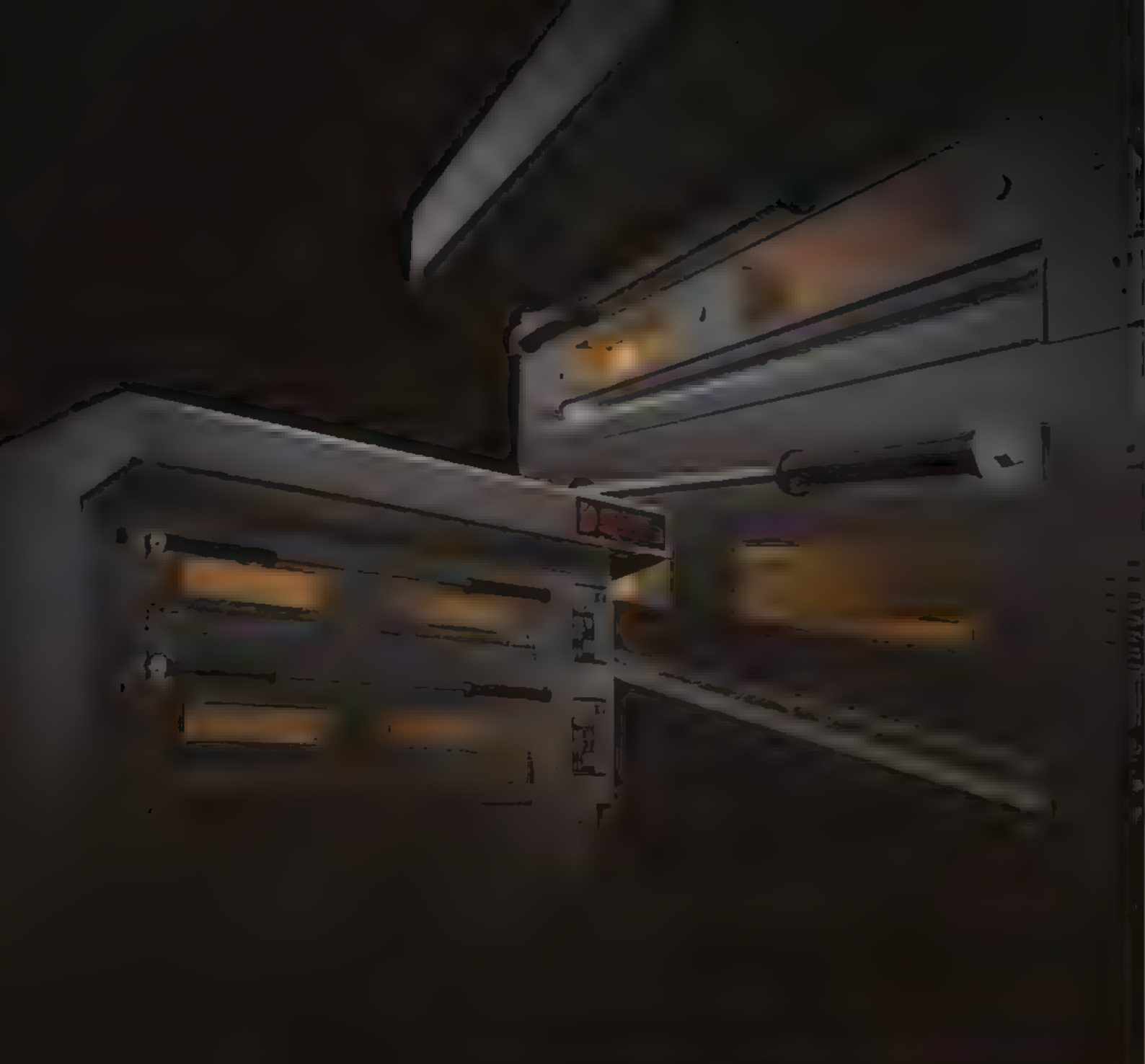


Bombole per azoto liquido

Vi sarà sicuramente capitato di vedere un fumo bianco denso nella preparazione di certi piatti di qualche grande chef. Ebbene, è l'effetto dell'azoto, che ridotto allo stato liquido (e trasportabile quindi sotto pressione) quando viene liberato assorbe grandi quantità di calore per evaporare e produce quindi molto fumo. Immergervi il cibo ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Sifone

Forse lo strumento più famoso uscito dalla cucina di Adrià e ormai presente in molte cucine casalinghe. Spume, consistenze soffici e vellutate, il sifone rende i cibi morbidi e ariosi. Funziona con piccole bombole di ricarica e ne esistono due tipi: quello da seltz e quello per spume o panna montata. Il sifone da seltz è acqua potabile arricchita da CO₂ (anidride carbonica): viene spesso utilizzata per l'acqua tonica. Il sifone per spume ha una cartuccia di N₂O cioè protossido d'azoto: liberando nel sifone questo gas, vengono scissi i due elementi, liberando una gran quantità di ossigeno che permette, premendo la leva, di ottenere una spuma leggerissima e molto delicata.



CI STIAMO RIFACENDO IL LOOK.
SIAMO AL LAVORO
PER UNA COMUNICAZIONE **TUTTA NUOVA**,
CON LA **QUALITÀ DI SEMPRE**.

DAVID

ITALIAN BAKE TECHNOLOGY

CAD Italia Srl
Via G. Rossini, 26
37060 Castel D'Azzano (VR)

Tel. +39 045 518715
info@fornidavid.it
www.fornidavid.it

LA SOCIAL PIZZA ALLA TRIENNALE DI MILANO

A cura della redazione

La Triennale di Milano è dal 1933 la location dedicata al design, alla modernità e alla ricerca nell'architettura del capoluogo meneghino. In un luogo dove si incontrano le ultime tendenze della cultura moderna anche il piatto simbolo della tradizione italiana trova posto: la pizza, o meglio una social pizza. Negli spazi del caffè al piano terra della Triennale di Milano, tra i nuovi t table in legno prodotti da lightsOn su progetto di Giulio Iacchetti e il tavolo Fra - Thun di Matteo Ragni, arriva la pizza a completare l'offerta ristorativa del gruppo Vista di Ugo Fava, Stefano Cervenì e Marco Giorgi. Entrando nell'androne severo della Triennale, l'aria che si respira è - com'è giusto che sia - istituzionale. Quello che però colpisce è il movimento delle persone che alla Triennale vengono sì per l'arte e il design, ma anche per quella socialità naturale che qui si crea in maniera automatica. E che da

oggi trova un'altra espressione nella pizza. Ma non si tratta di una pizza qualunque: quella che arriva è la Social Pizza.

Una pizza che non vuole essere larga sottile a "canott" o gourmet, ma una pizza buona, bella e anche leggera. Una pizza voluta da Stefano Cervenì e Ugo Fava, ma che porta la firma di Cristian Marasco con cui c'è subito stata affinità di pensiero: esperto pizzaiolo di origini campane cresciuto a "latte e pizza", che ha conquistato il successo partendo dal locale di famiglia - Grotta Azzurra - a Merate in provincia di Lecco. Una pizza - in linea appunto con la filosofia di Terrazza Triennale - dove la materia prima e il piacere del gusto devono venire prima di tutto, seguendo le stagioni e un km sensato, e facendo uso sapiente del lievito madre, utilizzando prodotti DOP e Presidi Slow Food, oltre ad una mozzarella al 100% di latte lombardo, prodotta giornalmente da casari esperti con latte di Razza







Bruna della Valtellina. Una Social Pizza, che non fa riferimento ai social network, ma che invita alla condivisione umana, all'amicizia, allo stare insieme intorno al tavolo in maniera informale e rilassata. D'altronde la pizza si sviluppa storicamente come cibo del popolo, ricetta della tradizione napoletana rivolta a tutti, piatto quotidiano a pranzo e a cena, e solo oggi l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità. Una pizza declinata in più versioni che spaziano dalla più classica Margherita DOP con Pomodoro San Marzano, Fiordilatte del Casaro, Parmigiano e Olio Evo alla Marinara ai 4 Pomodori (San Marzano, Pachino siciliano, antico pomodoro napoletano e Piennolo che cresce alle pendici del Vesuvio); dalla Siciliana che aggiunge Mozzarella di Bufala Campana, olive, Capperi di Salina, Alici di Cetara, alla Ricotta 'nduja con la tipica salsiccia calabrese di Spilunga. Ci sono poi pizze speciali come La 4 formaggi Italia - Francia, che mescola Fiordilatte del Casaro, Crème fraîche d'Isigny, Camembert e un erborinato naturale di Guffanti al miele di melata e Bambino Felice con Wurstel di Pollo e patate al forno con oli e rosmarino, con proposte che ruoteranno nel menu ad ogni stagione. A queste si aggiunge anche la Gambero Rosso, con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, stracciatella pugliese, erba cipollina e chips di patata viola, che

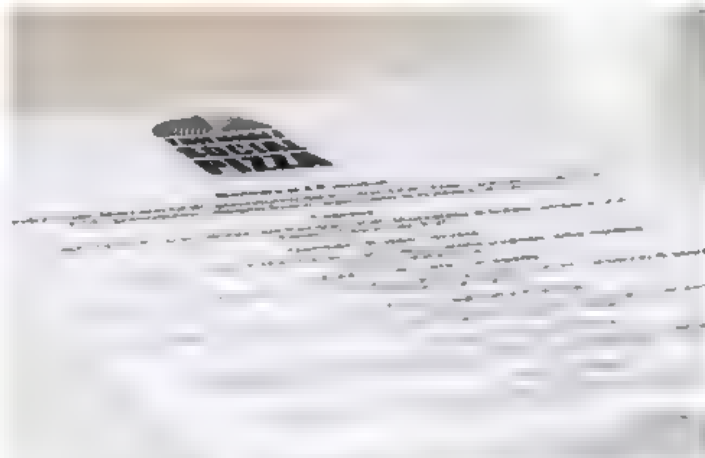
porta sulla pizza la nota distintiva di Stefano Cervenì. Social Pizza è una pizza a lunga lievitazione: un impasto che lievita minimo 48 h prima di essere utilizzato, composto da un blend di farine 100% italiane e 100% bio (in parte macinate a pietra, quindi poco raffinate, che lavorano il chicco intero; in parte macinate a cilindro); tutte caratteristiche che rendono la pizza più facilmente digeribile. Alla Triennale viene cotta in un forno elettrico di ultima generazione capace di avvicinarsi il più possibile alla cottura nel forno a legna. In virtù della partnership esistente tra la Triennale di Milano e il Consorzio Prosecco DOC, sarà inoltre disponibile una carta vini dedicata al Prosecco DOC, con diverse etichette da abbinare alle varie tipologie di pizza.

SOPRA
Triennale
Social Pizza

DOVE?

Viale Emilio Alemagna, 6 Milano
<https://triennesocialpizza.com>

Orari:
aperto solo a pranzo 12.00 - 15.00
lunedì chiuso



Filata a Vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari
è la prima filata a vapore.
La filatura a vapore della cagliata di latte fresco
è un'innovazione che preserva il naturale
contenuto di sali minerali e vitamine
per un alimento più sano e gustoso.

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 92047 91448

Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl - Via Aquileia, 8 - 34070 Villesse (GO) - www.latteriamontanari.it

FARMACIA

10-11 APRILE

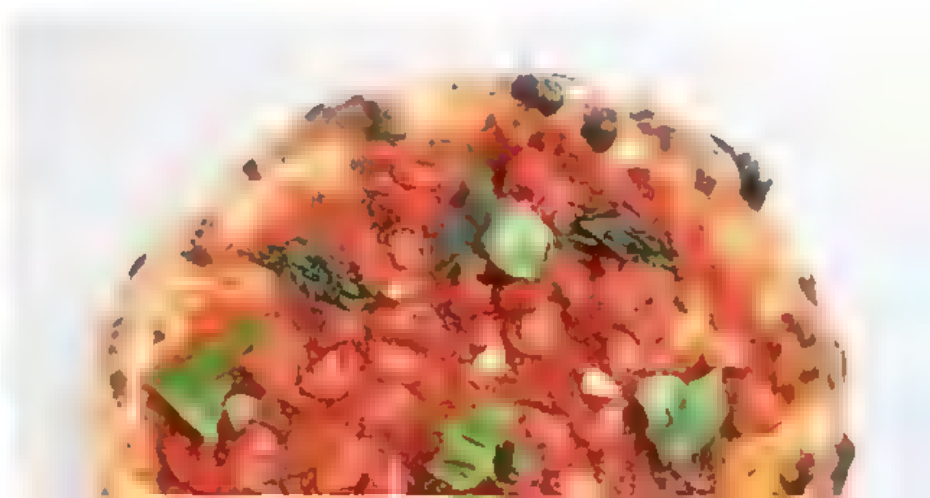
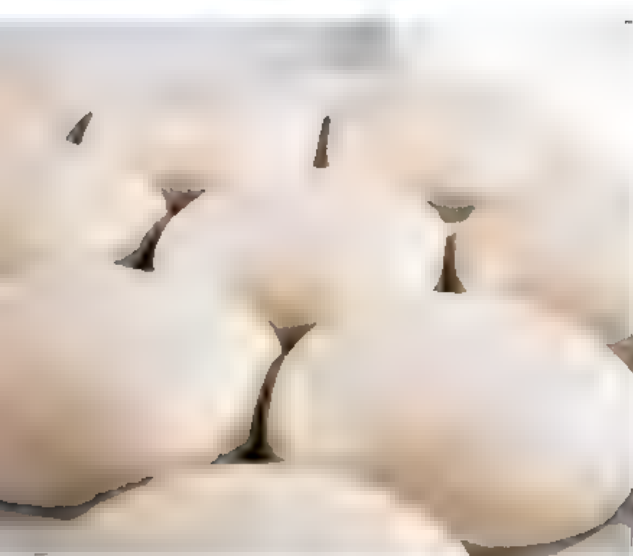


CRISTIAN MARASCO

Grotta Azzurra, Merate (Lecco)

Classe 1978, è un pizzaiolo che può oggi vantarsi di aver raggiunto il suo sogno di bambino, quando a 7 anni, impastava le pizze nel ristorante di famiglia, mettendosi in piedi su una cassetta dell'acqua. Nato a Lecco da famiglia di origini campane, è cresciuto a "pizza e latte", accumulando esperienza nel settore (attraverso corsi e master di specializzazione) e premi in Italia e all'estero. Oggi gestisce tre ristoranti (a Merate, a Bonate Sopra e a Malgrate) oltre a seguire la consulenza con Triennale Social Pizza (a Milano).

La sua soddisfazione più grande, non sono stati premi ed onorificenze, ma l'aver insegnato a fare la pizza a ragazzi con il 100% delle disabilità, vedendoli ripetutamente tornare nel suo locale.



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



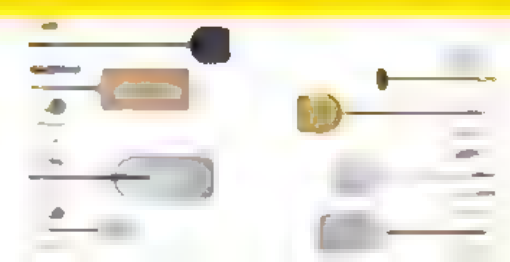
LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA

tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938

www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com

la qualità   made in Italy



intervista a
Simone De Stasio

Design e ricerca in pizzeria

a cura di Patrizio Carrer



Architetto e designer laureato presso il Politecnico di Torino con un master in progettazione architettonica presso l'Università Tecnica di Berlino nel 2012. Da subito appassionato al mondo del design e della ristorazione, settore approfondito in ambito tecnico e normativo grazie a un corso di Alta Formazione in "Restaurant Design" e in "Hotel Design Solutions" presso la Facoltà del

Design del Politecnico di Milano. Dopo numerose collaborazioni ed esperienze lavorative in affermati studi di architettura internazionale, nel 2017 fonda "RcK.design", una personale collezione di oggetti esclusivi dedicata al mondo Ho.re.ca, totalmente handmade, pensata e realizzata su misura con il cliente comprendente elementi di arredo e illuminazione. Vive e lavora tra Milano e Berlino.



La ricerca nei materiali, il design e in generale l'estetica di una pizzeria o di un ristorante, sono spesso una delle voci più importanti di cui un professionista della ristorazione deve tener conto. In questa intervista, la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a Simone De Stasio, architetto e designer, quali sono le caratteristiche di una pizzeria bella e funzionale. De Stasio vanta grandi competenze in questo ambito, grazie anche alla propria esperienza di vita, che lo ha portato a toccare "con mano" le esigenze e le necessità di una pizzeria moderna.

Quali sono le caratteristiche che una pizzeria deve avere per permettere al pizzaiolo di poter lavorare in modo ottimale?

Credo che le attrezzature tecnologicamente all'avanguardia aiutino molto l'operato del pizzaiolo andando a caratterizzare e semplificare il prodotto finale. Altro fattore molto importante sono i percorsi, una corretta distribuzione e posizione dei punti acqua e del forno rispetto agli operatori.

Quant'è importante la ricerca sui materiali che vengono utilizzati per esempio per i piani di lavoro? Che caratteristiche devono avere per rispondere ad esigenze pratiche e d'igiene?

I materiali sono di fondamentale importanza soprattutto negli ambienti in cui avviene la lavorazione e preparazione della pizza. Utilizzo molto i piani di lavoro in marmo, in quanto facilmente pulibile e di elevata durabilità. La sua superficie favorisce correttamente la stesura degli impasti escludendo attriti

che potrebbero causare eventuali aperture nel panetto con conseguenti perdite di tempo nel processo di lavorazione. I banchi refrigerati, rigorosamente in acciaio per rispondere alle normative igieniche e sanitarie, devono essere correttamente dimensionati ed ubicati vicino agli operatori.

L'INTERVISTA



NELLE FOTO
i particolari e gli
arredi della Pizzeria
Giulio Cesare di
Novara

I suoi progetti sono finalizzati a migliorare non solo il lavoro degli operatori, ma anche l'accoglienza, l'estetica e il design. Com'è riuscito a coniugare questi fattori?

Un progetto deve essere portavoce di un'esperienza. Un percorso emozionale che parte dalla qualità del prodotto ed arriva fino al design degli interni che lo deve raccontare. Per questo è fondamentale la ricerca dei materiali, dei colori, lo studio dell'intensità luminosa, la geometria e la funzionalità degli arredi. Tutti aspetti di primaria importanza che incidono notevolmente sulla qualità e sul confort di un locale. Il corretto dimensionamento degli impianti termici, acustici e di ventilazione devono rappresentare requisiti fondamentali nella progettazione di locali addetti alla ristorazione.

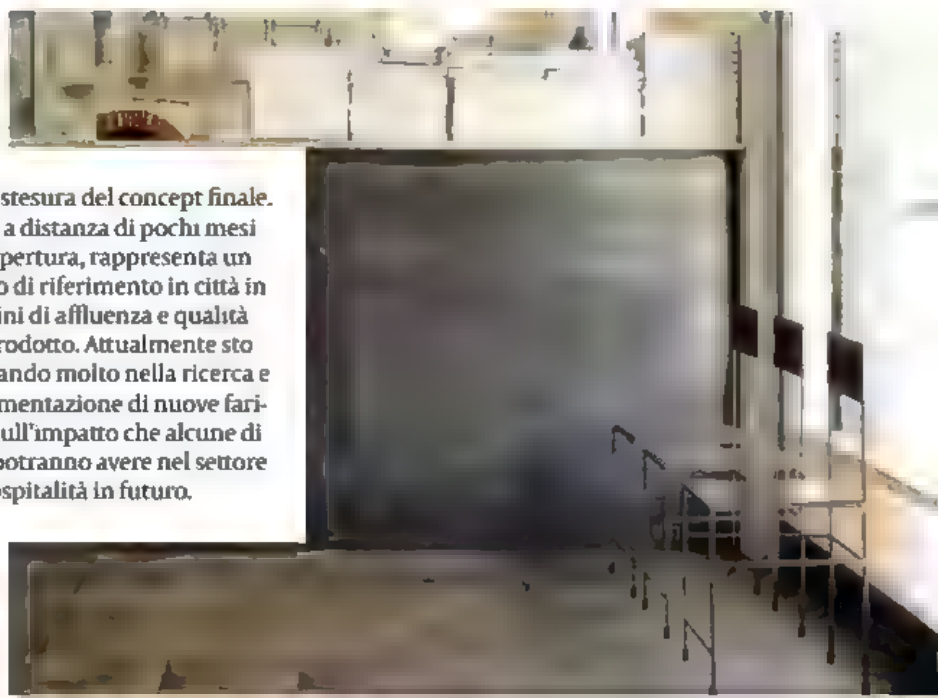
L'aver avuto a che fare da sempre con il settore della ristorazione - lei viene da una famiglia che ha operato in questo settore - quanto ha inciso sul suo lavoro? Quali sono gli ultimi progetti che ha dedicato alla pizzeria? Ci sono anche altri progetti a cui sta lavorando?

Ha inciso moltissimo in quanto ho avuto la fortuna di osservare e "toccare con mano" tutte le esigenze e le caratteristiche necessarie in fase di preparazione, lavorazione e vendita. Questo mi ha consentito di risolvere a priori eventuali problematiche riscontrabili poi in fase di lavoro. Ovviamente tutto ciò deve essere accompagnato da una forte passione e ad un continuo aggiornamento per questo settore, così complicato ed affascinante allo stesso tempo.

Secondo il suo punto di vista, una cucina a vista può rappresentare uno svantaggio o un vantaggio per un locale?

L'ultimo progetto è stato la nuova Pizzeria Giulio Cesare realizzata in Novara nello scorso maggio 2017. Progetto a cui devo molto in quanto sinonimo di crescita personale oltre che fantastica esperienza lavorativa. Aver trovato una committenza aperta e disponibile a nuovi criteri di progettazione, mi ha agevolato parecchio

nella stesura del concept finale. Oggi, a distanza di pochi mesi dall'apertura, rappresenta un punto di riferimento in città in termini di affluenza e qualità del prodotto. Attualmente sto lavorando molto nella ricerca e sperimentazione di nuove farine e sull'impatto che alcune di esse potranno avere nel settore dell'ospitalità in futuro.



**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**



**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

**Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO**

**Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.**

**Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.**

Controllo preciso della cottura.

**Elevata capacità produttiva
ed ridotti consumi energetici.**

100%
Made
in Italy



Castelliforni 

**FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE**



**00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it**

L'INTERVISTA

La gestione di particolari richieste, quali per esempio l'intolleranza al glutine, come può essere affrontata da un operatore?

La cucina a vista deve rappresentare un valore aggiunto all'interno di un locale sia per gli operatori in termini di accessibilità, praticità e organizzazione degli spazi sia per i clienti che devono poter osservare e lasciarsi ispirare nella realizzazione dei piatti. Riuscire a coniugare e far dialogare sinergicamente questi due fattori è sicuramente un vantaggio.

È necessario rivoluzionare completamente il locale, o ci sono soluzioni più semplici?

Al giorno d'oggi per fare la differenza nell'ambito della ristorazione/pizzeria c'è bisogno di una forte professionalità, continua ricerca e studio da parte degli operatori. Solo specializzandosi e proponendo un prodotto di qualità si riesce a gestire le più svariate richieste della clientela. Si deve perciò avere un'idea ben chiara sin dall'inizio di cosa il locale vuole offrire evitando di imbattersi in un secondo momento in ulteriori spese economiche (modifiche interne, nuove attrezzature, etc.) facilmente evitabili se pensate a priori. L'intolleranza al glutine per esempio richiede un'attenzione specifica, esclusivamente senza contaminazioni e procedure più restrittive in ambito igienico sanitario.

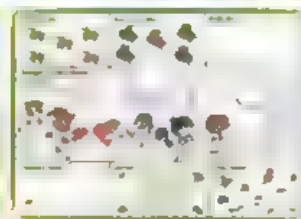
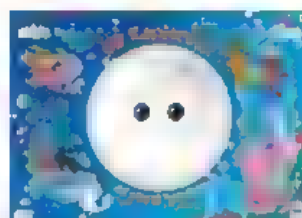
Per info e approfondimenti:
www.simonedestasio.com

Fai divertire i tuoi PICCOLI CLIENTI

Un progetto dedicato ai bambini, pensato per intratterli in modo creativo e stimolante.

TOVAGLIETTE COLAZIONE DA COLORARE

Disponibili con disegni Mare e Montagna, le confezioni sono composte da 400 tovagliette in 4 modelli differenti.



Con l'acquisto dei nostri prodotti, daremo visibilità alla tua attività **gratuitamente** nel sito www.riscoprilanatura.it



Graftalia Industrie Grafiche S.r.l.
Tel. +39 0522 511251 r.a.
E-mail: info@riscoprilanatura.it
www.riscoprilanaturashop.it

Sponsor Progetto

DENTI
industria molitoria



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON PIZZAPIÙ Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



QUALITÀ
NUTRIZIONALE
GARANZIA



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grass
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it





Tecnologia e ristorazione, l'utilizzo dei software gestionali applicati alla pizzeria secondo Renato Romano

Campano di nascita e milanese di adozione. Appassionato di tecnologie e di economia, si trasferisce a Milano per intraprendere il corso di laurea in economia aziendale (CLEA) all'università Bocconi ed è proprio al termine degli studi che viene coinvolto in vari progetti di information technology e di start-up. Dopo vari stage nel nord Italia rientra a Salerno per il lancio di una start-up e nel frattempo continua ad occuparsi di finanza agevolata e sviluppo d'impresa. Poco prima dell'ultima crisi finanziaria ritorna stabilmente a Milano occupandosi prevalentemente di SEO

(Search Engine Marketing) e social media poi, iniziando a compiere i primi passi nel settore food occupandosi soprattutto di start-up di gelaterie all'estero realizzando nuovi concept per Stati Uniti e Cina. Negli ultimi anni si occupa di marketing e gestione di impresa focalizzata al settore gelateria; lo scorso anno ha lanciato un software gestionale verticalizzato per la gelateria proponendo servizi complementari di consulenza e gestione di impresa per migliorarne la redditività.

Noleggialo da 24 a 60 mesi e alla fine sarà TUO

la tua
esperienza
e la nostra
professionalità
per gestire al meglio
il tuo locale!

- ☒ pizzerie
- ☒ pizzerie da asporto
- ☒ la soluzione giusta per ogni locale

Contattaci

Numero Verde
800-001711

Sede NORD EST Via Sacconi, 1 - MASER (TV)
Tel. 0423 55242 Fax 0423 950875

FIUALE DI PADOVA

Via Roma 198 - VIGODARZERE (PD)

info@tecnosystemretail.it

www.tecnosystemretail.com

Tecnosystem
retail

tutto in un touch

Negli ultimi anni la ristorazione ha subito un notevole impulso dopo una lunga stasi che ha avuto, forse, il suo picco nella crisi del 2008. Tra gli esercizi di ristorazione l'attività di pizzeria ha goduto certamente di una nuova vitalità conseguenza di svariati fattori, tra cui la ricerca sugli impasti e l'utilizzo di materie prime ricercate per la farcitura, dalle farine ai lieviti, ecc. Questo cambiamento non è stato invece, recepito abbastanza nella gestione, o meglio, nella conduzione più manageriale dell'attività che spesso è legata alla figura dell'artigiano che, tuttavia, resta anch'egli un vero e proprio imprenditore. Qualsiasi attività imprenditoriale necessita di una gestione economica puntuale e precisa così da garantire efficacia ed efficienza al business pertanto, mi chiedo, perché ciò non accada in pizzeria? Relativamente alla gestione spesso si ascoltano lamentele sul costo del perso-

nale e sugli aumenti delle materie prime, mai un cenno su come gestire al meglio l'attività con strumenti moderni che, attenzione, non sono esclusivamente di tipo "hardware" (attrezzature e tecnologia) ma, soprattutto, "software" (programmi, conoscenza e competenza). In pratica c'è una carenza nell'adozione di software gestionali che faciliterebbero la vita al titolare mentre, hanno preso piede, e sono oramai dappertutto, quelli relativi alla gestione dei tavoli, delle comande e dell'incasso (vendite). Ci si concentra nell'operatività finale, più banale, quando invece risulterebbe di importanza strategica l'intera gestione caratteristica dei costi: costo del cibo (food cost) costo del personale consumi acqua ed energia ecc. senza i quali non è possibile elaborare raffronti di alcun genere. Quest'anno ho guadagnato di più, di

meno? È aumentato il fatturato ma non è che ho guadagnato meno in rapporto ai costi che sono aumentati in modo più che proporzionale? Secondo me questo approccio dipende da alcune carenze di base (e purtroppo non solo) derivanti da una formazione/conoscenza basata esclusivamente sul "prodotto" e quasi mai sulla gestione d'impresa e/o sul marketing (ma questa è un altro argomento ancor più ostico). In un'impresa di produzione all'aumentare delle vendite (fatturato), i costi si riducono (per le economie di scala): tendenzialmente si produce a magazzino (push) anche se non è più così in tanti settori. In pizzeria, dove la produzione (tranne rare eccezioni) è praticamente contestuale al consumo si produce a richiesta (pull): è l'ordine che precede la produzione vera e propria della pizza (tralasciando l'impasto).

Costi variabili e costi fissi

La produzione è soggetta alla imprevedibilità della domanda, in generale i costi effettivi di produzione sono definibili solo successivamente rispetto alla produzione totale. Nella ristorazione è possibile valutare facilmente la differenza tra costi fissi e costi variabili; in pizzeria quindi, i costi variabili sono rappresentati solo dal food-cost e dalle bevande (beverage cost). I costi fissi sono rappresentati principalmente dal personale oltre ad altri costi operativi che si possono assumere come fissi (canoni di locazione, ecc.). Grazie all'utilizzo di un software gestionale è possibile avere una visione completa dell'esercizio e del suo rendimento, giorno per giorno. Ad esempio è possibile, causa scarti e sfridi, che il costo della pizza non sia quello effettivo (determinato dal food cost) ma ci sia anche una ripartizione generale di costi da inefficienze.

In questo caso farà fede il ciclo del magazzino:

- acquisti (food e beverage)
- ricevimento merci
- stoccaggio
- prelevamento merci

La differenza tra l'ingresso e le uscite fornirà, a consuntivo, il valore effettivo del food & beverage cost. Infine, è possibile avere delle pizze che contribuiscono diversamente ai margini di profitto dell'attività.

In questo caso si parla di:

- pizze popolari, cioè molto richieste, ma non contributive (cavallo di battaglia);
- pizze né popolari, né contributive (peso morto);
- pizze contributive ma non popolari (baby);
- pizze popolari e contributive (star).

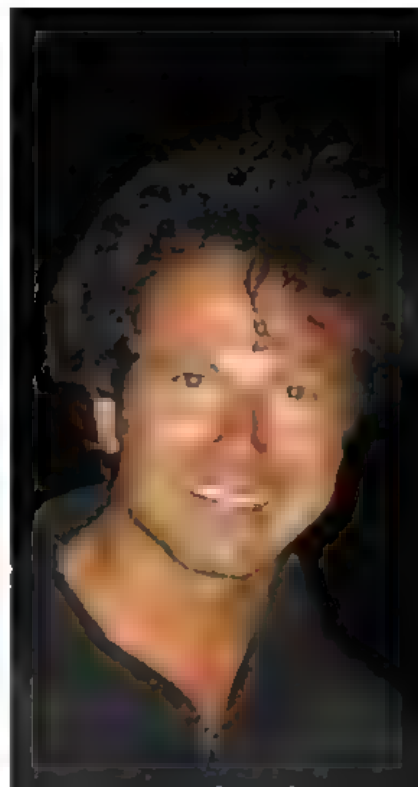
Ad esempio:

Ho cinque pizze in menu, se fossero tutte popolari inciderebbero per il 20% ciascuna al mio fatturato.

Un buon titolare potrebbe fissare il successo di una pizza al 50%.

Per cui una pizza sarà popolare se le sue vendite rappresenteranno questa proporzione: $20\% : 100\% = x\% : 50\% \rightarrow 20 \times 50 : 100 = 10\%$. Ogni pizza partecipa al margine contributivo totale diversamente perché potrei verificare che la pizza popolare rientra nella classe "cavalli di battaglia" mentre, per me titolare, converrebbero più le pizze top.

SOTTO
Renato Romano



"Dentro
una grande
pizza
c'è sempre
una grande
farina"



PARTNER DEI PIU' ESIGENTI
MAESTRI PIZZAIOLI

www.molinochiavazza.it



Formati: 5 kg - 25 kg

Ma come fare a determinare il margine di contribuzione di ciascuna pizza in menu? Dovrei conoscere il margine contributivo totale ed il numero totale di pizze vendute e, purtroppo, col mio gestionale di vendite ho solo le pizze vendute e nulla so del primo indicatore.

Il margine contributivo totale è uguale ai ricavi totali meno il food cost totale.

Ad esempio, in un sabato tipo.



A	B	C	D	E	F	G	H	I
Pizza	Unità vendute	% vendita	Food cost	Prezzo di vendita	Margine di Contribuzione (E-D)	Costo menu (DxB)	Ricavi menu (ExB)	Margine di Contribuzione menu (H-G)
Marinara	80	20%	€ 1,00	€ 4,00	€ 3,00	€ 80,00	€ 320,00	€ 240,00
Margherita	220	55%	€ 1,20	€ 5,00	€ 3,80	€ 264,00	€ 1.100,00	€ 836,00
Quattro Stagioni	25	6%	€ 1,40	€ 7,00	€ 5,60	€ 35,00	€ 175,00	€ 140,00
Contadina	60	15%	€ 1,30	€ 6,00	€ 4,70	€ 78,00	€ 360,00	€ 282,00
Bianca con crudo	15	4%	€ 1,60	€ 8,00	€ 6,40	€ 24,00	€ 120,00	€ 96,00
Totale	400					€ 481,00	€ 2.075,00	€ 1.594,00

Il Food Cost

Il margine contributivo medio è uguale al margine contributivo totale diviso il numero totale delle pizze vendute:

$MC_{medio} = 1.594 : 400 = 3,99$

Ricaviamo quelli per ciascuna pizza:

$MC_{marinara} = 3,0 \rightarrow$ "peso morto"

$MC_{margherita} = 3,8 \rightarrow$ "cavallo di battaglia"

$MC_{quattrostagioni} = 5,6 \rightarrow$ "baby"

$MC_{quattrostagioni} = 6,4 \rightarrow$ "baby"

Nessuna pizza "top"

La ristorazione commerciale è un'attività a flusso continuo con un suo ciclo caratteristico:

- acquisti
- produzione
- vendita

da cui è possibile determinare l'indicatore analitico principale: il food cost ovvero, la distinta base della pizza.

Nell'esempio precedente della pizza margherita avrò:

- costo del panetto (costo impasto totale diviso per il numero di panetti)
- costo del pomodoro
- costo dell'olio
- costo della mozzarella
- costo del basilico

Totale: 1,20 EURO

Il **beverage cost** in realtà non dovrebbe subire "trasformazioni" ad eccezione del vino a calice (ogni bottiglia dovrebbe consentire 6 calici).

Il food cost corrente dell'esempio precedente è il 23% circa, pari a Costo Menu :

Ricavi Menu $\rightarrow 481 : 2.075 = 23,2$

Dal gestionale sarà possibile anche ricavare, velocemente, il profitto per il sabato dell'esempio precedente avendo un affitto mensile di 3.000 euro con 6 collaboratori. Potrei quindi, estrarre il foglio di calcolo e manipolarlo in questo modo:

Sabato tipo		In rapporto ai ricavi
Ricavi	€ 2.075,00	
Costi		
Food cost	€ 481,00	23%
Personale (6)	€ 540,00	26%
Utenze	€ 83,33	
Affitto	€ 100,00	5%
Altri costi op.	€ 50,00	
Totale	€ 1.254,33	
MOL	€ 820,67	40%
Ammortamento	€ 136,99	
Accantonamento	€ 13,70	
MON	€ 669,98	
Oneri finanziari	€ 6,85	
Utile Anteimp.	€ 663,13	
Utile	€ 397,88	19%



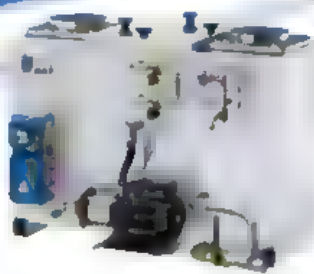
Per respirare
un futuro migliore



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine
- Aspiratori per alte temperature
- Servizio di video ispezione canne fumarie
- Vendita ed installazione canne fumarie.



Pertanto alla chiusura annuale dell'esercizio si avranno determinati risultati economici che mi comunicherà il commercialista ma grazie al gestionale potrò pianificare il budget d'esercizio per l'anno successivo così da verificarne eventuali scostamenti e porvi immediatamente rimedio.

Il budget è lo strumento con cui viene effettuata la previsione dell'andamento economico-finanziario della pizzeria e risulta fondamentale per il controllo di gestione.

La sostenibilità dell'equilibrio economico è basato sulla capacità di produrre ricavi e di controllare i costi, ciò è possibile col controllo di gestione. Il Controllo di Gestione è una funzione che dovrebbe svolgere il titolare della pizzeria assicu-

randosi che le fonti acquisite siano impiegate in modo efficace ed efficiente al fine di conseguire il risultato di gestione prospettato.

Ecco le fasi principali del controllo di gestione:

1. definizione degli obiettivi da raggiungere entro un certo periodo (budget);
2. stesura di un piano per il raggiungimento degli obiettivi;
3. Confronto tra budget e risultato a consuntivo;
4. Analisi degli scostamenti;
5. Azioni correttive che devono essere poco costose, veloci ed efficaci.

In pratica con un software gestionale è possibile semplificare la gestione della pizzeria e, dopo una prima fase impegnativa di avvio e di inserimento dei dati, la strada sarà tutta in discesa.

**... la tradizione
su misura per
ogni esigenza ...**



FORNI A LEGNA
combinati a GAS e PELLET
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

**Realizzati a mano in
mattoni refrattari
dal 1977...**

Via F. Saporì, 30
Corpolò (Rimini)
Tel. 0541 750559
Fax 0541 750837

info@fornipavesi.it
www.fornipavesi.it



**GIRARROSTI E GRIGLIE PERSONALIZZATI
SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE**

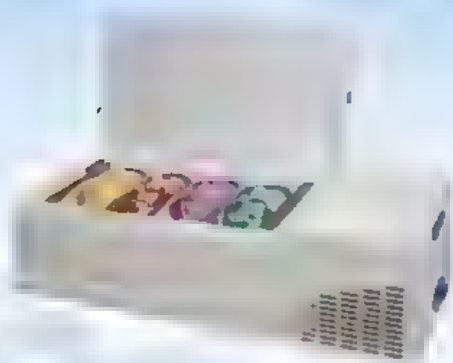


REFRIGERATION
TECNOCRIO
REFRIGERAZIONE



I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925x505x620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505x680x400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



NUOVO LOOK



NANO
LxPxH cm 85x22x28



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37



PICO
LxPxH cm 122x24x28



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22



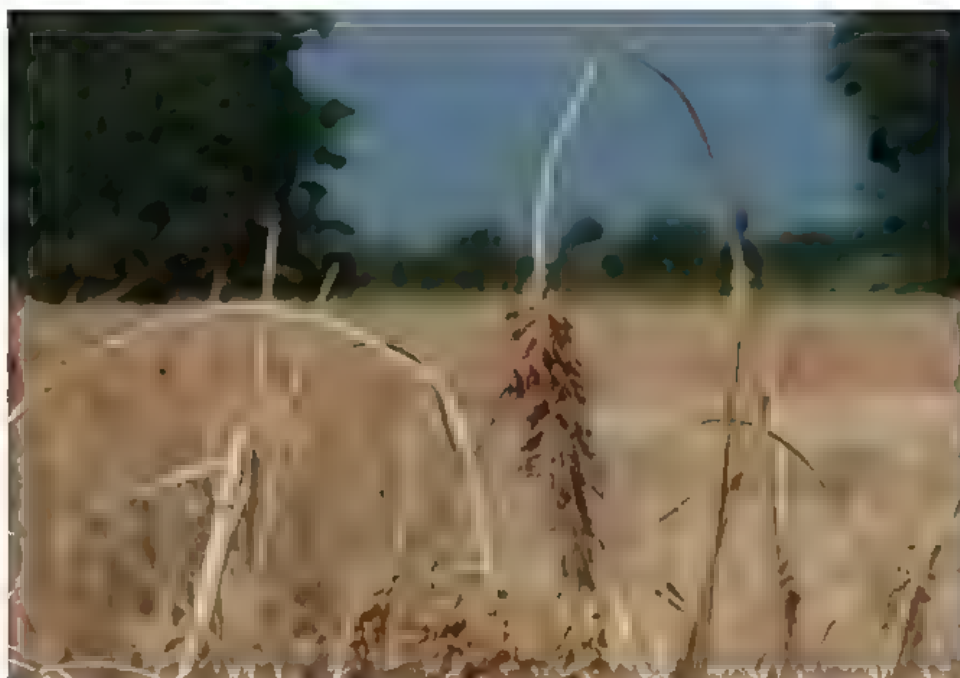
MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

Azienda agraria Stuard, il fiore all'occhiello della ricerca agroalimentare

a cura di Caterina Orlandi

*La ricerca e la sperimentazione nel campo dell'agricoltura e il campo in cui opera Stuard
azienda agraria specializzata in produzioni biologiche, recupero e tutela della biodiversità
agricola, l'agricoltura sostenibile e molti altri campi di applicazione.
Una vera e propria eccellenza nazionale che merita di essere valorizzata e conosciuta.*





“L'Azienda Agraria Sperimentale Stuard opera dal 1983 nel campo della sperimentazione agraria dapprima come azienda speciale della Provincia di Parma e, a partire dal 2013, come società consortile sotto il controllo della Fondazione Antonio Bizzozzer. Le attività dell'Azienda sono condotte su un fondo del Demanio dello Stato di circa 10 ettari (Podere Stuard) concesso in uso gratuito e perpetuo all'Amministrazione Provinciale per attività di sperimentazione e didattica in campo agrario (1928 e successivi) nel rispetto di un lascito ducale di Maria Luigia d'Austria risalente al 1855. In conformità con i vincoli

d'uso del fondo e con il proprio mandato statutario, l'Azienda Stuard ha sviluppato nel corso del tempo una crescente mole di progetti di ricerca e sperimentazione, di servizi di divulgazione e di assistenza tecnica divenendo elemento costitutivo del sistema della sperimentazione agraria regionale e punto di riferimento per il settore agricolo provinciale e non. Al momento attuale l'azienda svolge le sue attività sul fondo e gli immobili agricoli del Demanio dello Stato in dotazione e alcuni terreni in affitto, per una superficie coltivata complessiva di 17,67 ha, di cui 8,56 ha certificati biologici dal 1997 e 1 ha in conversione.

LA SPERIMENTAZIONE

L'attività sperimentale, inizialmente concentrata quasi esclusivamente sul miglioramento delle tecniche di campo per aumentare le rese e razionalizzare l'impiego di fertilizzanti, antiparassitari e diserbanti, si è poi allargata ad altri settori, rivolti anche ad aziende più innovative e/o ai consumatori o comunque ad un pubblico non strettamente tecnico agricolo, quali le produzioni biologiche, il recupero e la tutela della biodiversità agricola, l'agricoltura sostenibile, l'agro-meteorologia e le agro-energie. La sperimentazione viene realizzata sia sui terreni aziendali (biologici e convenzionali) sia presso aziende agricole esterne, a seconda di quanto richiesto dai committenti dei progetti, pubblici (Regione, Università, Ministero, Comunità europea) o privati (Ditte sementiere o di agrofarmaci, Industrie di trasformazione)

LA PRODUZIONE AGRICOLA

Le superfici non impegnate per l'attività sperimentale sono destinate alla normale produzione agricola, sia integrata che biologica; si tratta per lo più di colture estensive (frumento duro, sorgo e foraggiere in convenzionale, frumento tenero e duro e pisello proteico in biologico), orticole da industria (pomodoro da industria in biologico e in convenzionale soprattutto) e da mercato fresco. Tutte le orticole da mercato fresco sono coltivate con tecniche di produzione biologica, anche quelle degli appezzamenti non ancora certificati.

Una parte importante della produzione agricola è costituita dal peperoncino piccante: una coltura certamente non locale, ma che la Stuard ha sviluppato fin dagli anni '90, promuovendone già da allora l'uso anche a scopo ornamentale e creandone molte nuove varietà più o meno piccanti, tutte coloratissime.

IL RECUPERO DELLA BIODIVERSITÀ E LE VARIETÀ ANTICHE

L'azienda agraria Stuard lavora per mantenere la biodiversità agricola ed ha come mission aziendale il recupero e lo sviluppo di nuove varietà di piante, destinate alla trasformazione e all'alimentazione. I cambiamenti climatici, sociali ed economici hanno messo a repentaglio queste antiche varietà ma grazie ad un attento lavoro di recupero, cominciato ormai più di vent'anni fa, è possibile ritrovare ora un'ampia varietà di cereali e ortaggi. Attualmente il catalogo consta di circa 120 varietà differenti.

L'attività di recupero e conservazione in campi catalogo si è poi allargata alle orticole (pomodoro, zucca, melone, fagiolo, anguria da mostarda) e, in ultimo, anche alle specie avicole: dal 2007 l'azienda Stuard è diventata un centro di riproduzione autorizzato di alcuni avicoli autoctoni (Polli Modenese e Romagnolo e Tacchino di Parma e Piacenza), che vengono distribuiti ad agricoltori e privati su prenotazione. Sulle vecchie varietà locali di frumento e di pomodoro sono state impostate diverse attività sperimentali per valutarne le caratteristiche agronomiche (le rese, la sensibilità alle malattie e, nei frumenti, alla produzione di micotossine), nutrizionali e di trasformazione in collaborazione con mulini, panifici e un'industria del pomodoro. Sono state avviate dunque anche piccole filiere, alcune che vedono la partecipazione diretta della Stuard e altre che invece proseguono in maniera autonoma.

Una parte fondamentale dell'azione di recupero è costituita proprio dalla coltivazione in campo di tutte le varietà in catalogo, che permette sia agli agricoltori che al pubblico non tecnico (adulto e non) di vedere di persona queste varietà e non solo "sulla carta". Altro punto non secondario per la conoscenza e la valorizzazione di questi materiali storici è la diffusione dei materiali di propagazione: le tre serre in vetro aziendali vengono utilizzate per lo più per la produzione di piantine da orto, soprattutto vecchie varietà di pomodoro (in collezione ne sono presenti oltre un centinaio di varietà) e di peperoncino piccante, la cui coltivazione è ormai una tradizione per l'Azienda.

LA DIVULGAZIONE E LA DIDATTICA

L'attività aziendale si è da molti anni connotata anche per quanto concerne la divulgazione delle tecniche agricole più aggiornate, dei prodotti del territorio e dell'educazione alimentare non solo nei confronti dei tecnici ma anche dei consumatori, aderendo fin dall'inizio alle iniziative regionali "Fattorie Aperte" e "Giornata dell'Educazione Alimentare", organizzando incontri fra produttori locali e consumatori ed eventi legati alle produzioni aziendali e del territorio (Tomaca Fest, Fiera del Peperoncino, Melonarie, Pom e per, serate a tema) e ospitando studenti per stages e tirocini. Dal 2012 l'azienda è qualificata anche come Fattoria Didattica, con un'ampia offerta formativa (una ventina di percorsi didattici).

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E IL PUNTO VENDITA AZIENDALE

L'apertura del punto vendita aziendale ha rappresentato la naturale conclusione di queste attività. Nella vecchia stalla riadattata vengono offerti i prodotti freschi e trasformati sia aziendali che di altri piccoli produttori del territorio. Fra i prodotti realizzati dall'azienda Stuard risaltano soprattutto la farine Bio di grani antichi e la Passata di Pomodoro Riccio di Parma. I frumenti utilizzati per la realizzazione delle farine a marchio aziendale, Terminillo e Autonomia B e Gentilrosso, sono tipici dell'Appennino parmense, e dunque particolarmente resistenti al freddo e alle malattie, sono risultati i migliori nel panel test del pane fatto con la loro farina. Il Pomodoro Riccio di Parma, antica varietà recuperata, è invece profondamente legato agli albori dell'industria di trasformazione del pomodoro, che ha avuto le sue origini agli inizi del secolo scorso a Parma in contemporanea con il napoletano: fino alla fine degli anni '30 era infatti la varietà di pomodoro più coltivata in tutta la pianura padana. Oggi, grazie all'impegno dell'Azienda Stuard, questi prodotti sono disponibili sul mercato e con ottimo riscontro da parte del consumatore e del settore HO.RE.CA. Le farine di grani antichi realizzate dall'azienda si sono rivelate ottime per la preparazione di pane, pasta e dolci con lavorazioni casalinghe e tradizionali riuscendo ad ottenere prodotti leggeri, digeribili e dal sapore caratteristico. La Passata di Pomodoro Riccio di Parma ormai è un fiore all'occhiello dell'Azienda Stuard che la produce con metodi artigianali per esaltarne le caratteristiche peculiari fra cui la naturale dolcezza e corposità del prodotto finito.



IN FOTO

La vecchia stalla
riadattata a punto
vendita aziendale

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Gestisce la temperatura
Calore omogeneo e costante. Sempre.

Capace di tenere il calore grazie al mattone refrattario, lo rilascia gradualmente senza variazioni nel tempo, garantendo gli stessi risultati dalla prima all'ultima infornata.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu



Sanfelici Franco, le migliori proposte per la pizza e non solo

Sanfelici Franco Srl

Sede operativa e Showroom

Strada Tadesa 2/A, 46040

San Fermo di Piubega (MN)

Tel 0376 655737

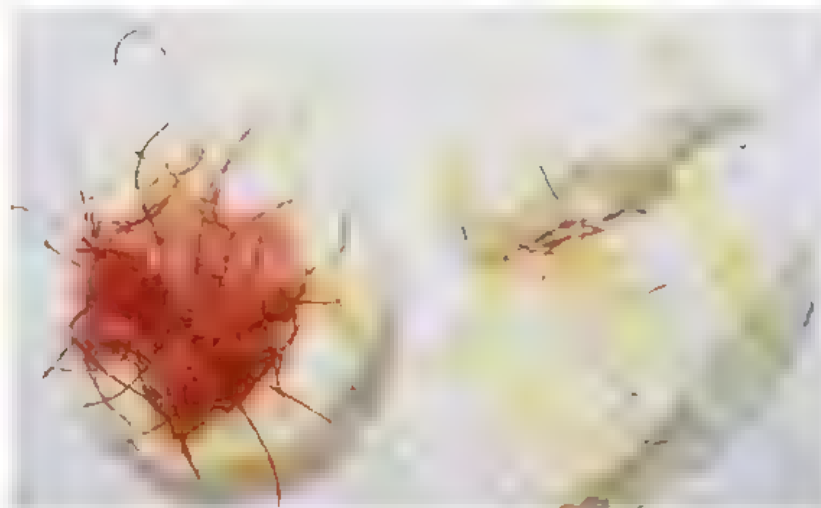
Fax 0376 655014

www.sanfelici.it

L'azienda Sanfelici di Piubega (MN) offre prodotti di alta qualità per la pizza e la ristorazione professionale. Qualità, passione e attenzione al cliente sono le parole d'ordine di Sanfelici, azienda fondata da Sanfelici Franco e che da più di quarant'anni serve i professionisti dell'accoglienza e della ristorazione. Per la pizzeria e per i pizzaioli, Sanfelici offre un'ampia gamma di prodotti alimentari come farine, salumi e mozzarelle, quest'ultime un vero e proprio must, per chi vuole offrire una pizza di ingredienti di altissima qualità. Le bufale, le burrate e le mozzarelle si prestano a tante ricette:

dalla tradizionale Mozzarella di Bufala Campana DOP, ideale per una ricetta di mare con una tartare di salmone e gambero rosso, guarnita da un mix di petali e decorazioni alimentari, fiori e listarelle di peperoncino ed olio EVO Sanfelici. O ancora la Burrata campana, con tartare di gambero rosso e salmone, olive taggiasche, spezie, decorazioni alimentari e fiori edibili, Olio EVO Sanfelici.

E per finire una appetitosa Pizza Gourmet, con mozzarella ai fermenti lattici e pomodori pelati "Sanfelici", olive taggiasche e filetti di acciughe del mar cantabrico in Olivo d'Oliva Sanfelici, con al centro una mozzarella di bufala campana.



Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

La più importante garanzia del nostro impegno è la più qualificata: l'altissima professionalità del nostro personale, la garanzia dell'impegno e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Importanza del cliente, qualità, servizio: l'azienda affida la produzione ai prodotti di alta qualità, prende personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti, personalmente controllati da Sanfelici direttamente a partire dalle trattorie, pizzerie, osterie.

La nostra attività è basata su una continua ricerca e sviluppo della professionalità e la puntualità di ogni attività che porta ad un'alta qualità, personalizzata e di promozione giornalmente la cultura del food & beverage management. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:



Sede operativa e Showroom

Via Roma, 2/A San Felice di Puglia 46040 (FG)

T. 0376 655737 - F. 0376 655014 - www.sanfelici.it



LE AZIENDE
INFORMANO**Molecola**via Artigianelli 71/7
10098 Rivoli (TO)

www.bevimolecola.it

Le aziende informano:

Molecola, la prima cola interamente realizzata con ingredienti italiani, celebra il Made in Italy e guarda al mercato internazionale

Lo scorso 13 marzo a Fico Eataly World Presentate a FICO Eataly World la nuova bottiglia in vetro destinata al canale Horeca e la nuova Molecola Bio & Fair Trade.

Dalla prima lattina alla bottiglia in vetro, dalla grande distribuzione al mondo dell'Horeca. Molecola, la prima cola interamente italiana, compie un nuovo e significativo passo avanti: ha infatti avuto luogo a Bologna presso FICO Eataly World l'evento riservato alla stampa dal titolo Molecola: dal sogno alla realizzazione di una cola italiana, nel corso del quale sono stati presentati la nuova bottiglia in vetro "90.60.90" - L'incontro, presentato da Gianluca e Nicola Vitello di Radio DeeJay, ha visto tra i relatori Francesco Bianco, Fondatore e Partner Molecola, Marco Gallo e tra i numerosi invitati Antonio Biella, Direttore Generale San Bernardo.



Il progetto Molecola

Ispirata ad un'antica ricetta piemontese di fine Ottocento Molecola nasce all'inizio del 2013 per soddisfare l'esigenza del mercato italiano di avere un prodotto che fosse massima espressione del Made in Italy, realizzato con ingredienti nazionali e preparato con saperi codificati della nostra tradizione.

La Nuova Molecola Bio & Fair Trade. Accanto alla nuova bottiglia in vetro, Molecola lancia inoltre sul mercato la versione Bio & Fair Trade: insieme al consorzio Altromercato, principale realtà di Commercio Equo e Solidale in Italia, è stato infatti creato un prodotto realizzato con ingredienti selezionati, provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche e produzioni fairtrade, come lo zucchero di canna, che va a sostituire lo zucchero bianco della barbabietola, ed il guaranà, che prende il posto della caffeina.

Forni Pavesi Rimini
di Pavesi ErosVia F. Saponi, 30
47923 Corpolo' (Rn)
Tel +39 0541/750559
Fax +39 0541/750837
E-mail: info@fornipavesirimini.it

www.fornipavesirimini.it

Forni Pavesi Rimini

La buona pizza cotta in forni a legna nel rispetto della tradizione e con un'attenzione alle nuove tendenze in tema alimentare


Il forno Nomade per pizze gluten free e vegan

Oltre 40 anni di esperienza e professionalità nella produzione artigianale e personalizzata di forni a legna al servizio di pizzerie e pizzaioli che intendono offrire pizze nel pieno rispetto della tradizione. Tutti i modelli di Forni Pavesi Rimini sono costruiti artigianalmente utilizzando speciali mattoni refrattari compatti ad alto contenuto di allumina. Le particolari dimensioni di questi mattoni, dello spessore di 120 mm circa, permettono di realizzare forni su misura perfettamente rispondenti alle esigenze dei singoli utilizzatori.

Sempre attenti alle esigenze dei ristoratori e alle nuove tendenze in tema alimentare, Forni Pavesi Rimini ha ideato e realizzato il modello Nomade, un forno in mattoni refrattari per produzioni culinarie speciali quali pizze senza glutine e per vegani.

Realizzato con refrattari speciali e di nuova generazione, il Forno Nomade offre un altissimo rendimento termico, stabilità di temperatura e ridotti costi di gestione. Le dimensioni contenute, il 50% in meno di spazio occupato rispetto a forni simili realizzati con materiali tradizionali, e il peso ridotto, facilitano l'installazione e la movimentazione del modello Nomade di Forni Pavesi Rimini.





In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARI.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI

Le farine TINA, SOFIA, LUCIA E MARI sono
certificate per l'uso alimentare.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



LA BIRRA



Pizza e birra,

due alimenti per un connubio perfetto

di Alfonso Del Forno

Pizza e birra. Questi due termini sono talmente uniti tra loro nel linguaggio corrente che è quasi un mantra inconscio che accompagna le serate spensierate delle calde giornate estive (e non solo). Ma quali sono le origini di questo abbinamento dato quasi sempre per scontato? Alcune fonti fanno risalire l'utilizzo della birra in accompagnamento alla pizza agli antichi egizi e, da quella data in poi, vengono tirati in ballo diversi momenti storici in cui fa capolino un piatto che ha similitudini con la pizza stessa. Se vogliamo essere coerenti con la pietanza in questione, dovremmo partire dalla definizione di pizza così come oggi la concepiamo. Nonostante i tanti tentativi di attribuzione di nascita, la pizza vede le sue origini a Napoli verso la metà del Settecento ed è preparata esclusivamente nella città partenopea (e zone limitrofe) fino alla

Seconda Guerra Mondiale. Solo nell'immediato dopo guerra, con l'emigrazione verso il nord del Paese d'interne famiglie di Napoli e di alcune zone del salernitano (Tramonti), abbiamo la diffusione sul territorio nazionale della Pizza Napoletana, puntualizzando che di questa è giusto parlare come punto di riferimento.

Le pizze sono ormai dei piatti veri e propri, territorio di una nuova generazione di pizzaioli che utilizzano il disco di pasta per dare spazio alla creatività e all'utilizzo di ingredienti sempre diversi tra loro, quasi in competizione con gli chef della ristorazione classica.

Di fronte a questo tipo di tendenza, le motivazioni che spingono l'abbinamento delle pizze alle birre sono le più valide, grazie all'ampio ventaglio di aromi e gusti delle attuali produzioni artigianali.

LA BIRRA

Le regole

Però bisogna fare una premessa prima di dettare delle "regole" di abbinamento. Ogni tipo d'indicazione o suggerimento può avere solo un carattere generico, perché è necessario tener conto della singolare capacità percettiva dell'essere umano, senza dimenticare il vissuto di ognuno di noi rispetto alla ricerca della piacevolezza nell'abbinare il cibo alle bevande. Di certo dobbiamo seguire una regola di cui non possiamo fare a meno: $1+1=3$! Sì, dobbiamo trasgredire la matematica affinché l'abbinamento sia perfetto e dobbiamo far sì che il risultato dell'abbinamento sia capace di esaltare al meglio la pietanza e la bevanda, per dar vita ad una esperienza che rappresenti il giusto matrimonio tra ciò che si mangia e ciò che si beve.

Le caratteristiche

Detto ciò, nel nostro caso possiamo partire dal riconoscimento delle proprietà organolettiche della pizza, studiando le caratteristiche degli ingredienti che compongono la farcitura e dalle interazioni che avvengono tra loro, tenendo conto della variazione degli stessi dopo la cottura. Un'analisi corretta è quella del piatto finito, dove farcitura e disco dell'impasto concorrono alla definizione dei valori complessivi, con un peso maggiore dato dalla farcitura.

Le caratteristiche principali di cui tener conto sono la complessità aromatico-gustativa e la consistenza, due parametri che devo essere equiparabili a quelli della birra, intesi come intensità olfattiva e gustativa, senza dimenticare il corpo. Definendo l'equilibrio tra le due portate, vanno analizzate le caratteristiche gustative della pizza, tenendo conto dei descrittori classici: dolce, salato, amaro, acido e umami, ricordandoci di non sottovalutare la presenza di spezie e grasso. Individuato il profilo organolettico della pizza, si studiano i descrittori prevalenti, per meglio definire la scelta della birra ideale, puntando su quelli che maggiormente caratterizzano il piatto. A questo punto la scelta della birra deve tener conto che il dolce può essere contrastato da acido e amaro (e viceversa), il salato è contrastato dal dolce, così come accade per la piccantezza. Il grasso trova la giusta contrapposizione nella frizzantezza e nell'acidità.

Se ci troviamo di fronte ad una pizza che è anche succulenta, abbiamo bisogno di qualcosa che pulisca nettamente la bocca, facendo ricorso a birre molto alcoliche e magari con una buona secchezza.

Gli esempi

Veniamo alla prova pratica partendo dalla Margherita, caratterizzata da materie prime molto semplici: pomodoro, mozzarella, basilico e olio. Il pomodoro conferisce alla pizza una tendenza acida, bilanciata dalla tendenza dolce del fiordilatte. Nel caso di mozzarella di bufala abbiamo anche una leggera componente acida. Il basilico introduce invece una nota balsamica. La birra in abbinamento potrebbe essere una Weisse, realizzata con malto d'orzo e di frumento, dall'ingresso dolce e il finale leggermente acido, che insieme a una buona frizzantezza, riesce a pulire bene il palato e a bilanciare la tendenza dolce generale della Margherita. Nonostante sembri più semplice, la Marinara è una pizza molto più caratterizzata rispetto alla Margherita. Pomodoro, origano, aglio e olio sono le materie prime con cui è realizzata. Il pomodoro contribuisce con la sua acidità ad esaltare l'aromaticità e speziatura di aglio e origano. La birra in abbinamento dovrebbe avere una tendenza dolce, per equilibrare le caratteristiche della pizza. Helles e Marzen sono una buona scelta, se ci orientiamo verso birre di bassa fermentazione. Per quelle di alta fermentazione potremmo optare per una Pale Ale di ispirazione inglese o una Blonde Ale di ispirazione belga. Altra pizza classica è la Quattro Formaggi, che nella versione classica è realizzata con Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino ed Emmenthal. La combinazione di questi formaggi conferisce alla pizza grassezza, tendenza dolce e sapidità, senza dimenticarci dell'aromaticità del Gorgonzola. In abbinamento dobbiamo scegliere una birra che possa avere una base dolce, ma allo stesso tempo offrire una buona secchezza ed una buona quantità di alcool. La mia scelta ricade su una Triple, birra di ispirazione belga che ha proprio queste caratteristiche.

Gli esempi sopra riportati sono solo alcuni di quelli possibili e sono meglio approfonditi nell'ambito del progetto Birra in Tavola, reperibile sul sito www.birraintavola.it. Cheers!

PIZZA ORTOLANA E BIRRA MIDÒNA AMARCORD

LEGGI TUTTO SUI NOSTRI

si arricchiscono di note amare, leggo

dal finale piacevolmente secco

amaro moderato
con il malto biscottato

ABBINAMENTI

preziosi di media stagionatura



LO CHAMPAGNE



Lo Champagne

di Luciano Cescon

La natura del suolo, la tradizione locale, il savoir faire dell'uomo nel suo lavoro quotidiano ed una rigorosa e stretta regolamentazione legislativa concorrono a fare dello Champagne un vino eccezionale.

Il motto "il n'est Champagne (le vin) que de la Champagne (la région)" si addice a questa eccellenza ottenuta grazie a condizioni geologiche e climatiche che non si riscontrano in altre zone vinicole al Mondo.

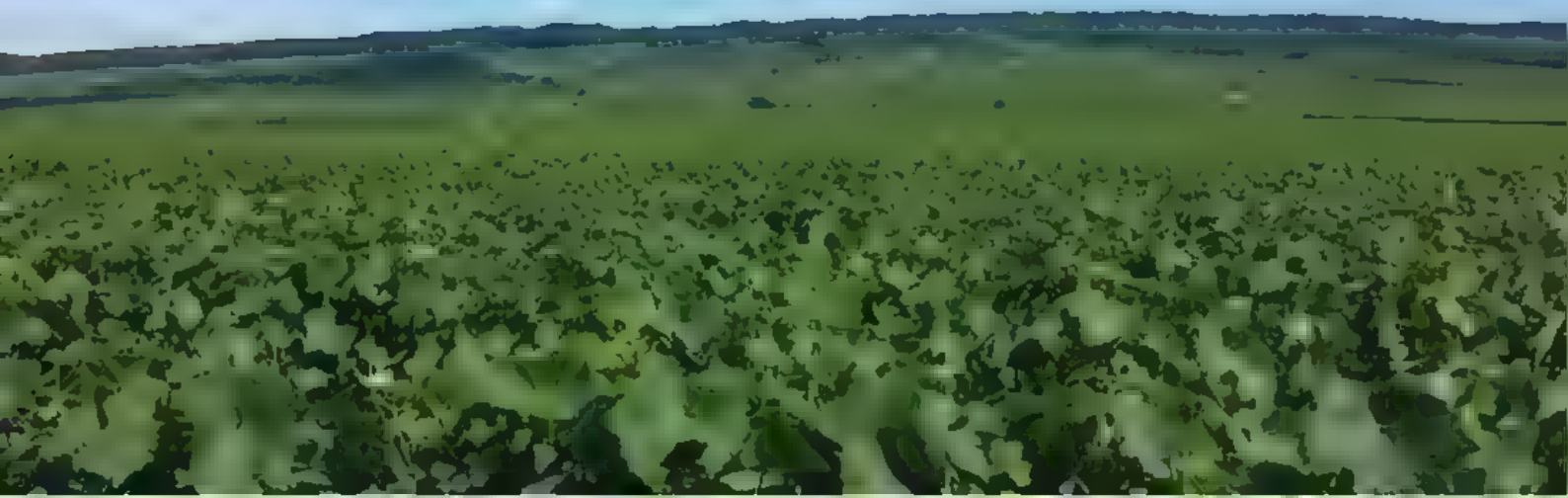
I vigneti infatti sono coltivati in una fascia di Marna risalente all'era Mesozoica, dove il terreno assorbe l'umidità ed il substrato gessoso immagazzina e poi restituisce il calore del sole alla vite e le apporta tutti gli elementi minerali della quale ha bisogno contribuendo così a produrre una materia prima originale e, conseguentemente, un

vino particolarmente raffinato. La temperatura media annuale della regione viticola dello Champagne non supera i 10,5°C; è questo del resto il limite estremo al di sotto del quale l'uva difficilmente giunge a maturazione.

I filari delle viti sono bassi, ci sono circa 10.000 ceppi /ha, la potatura è corta (Cordon de Royat, Chablis e Guyot) e pertanto non si spreca né calore, né tantomeno linfa vitale. Paradossalmente queste condizioni sono ideali per ottenere grappoli di qualità eccelsa e successivamente vini inimitabili.

Lo Champagne è un vino bianco al 99%, il restante 1% è rosé. Tale vino si ottiene da più di 2/3 di uva a bacca nera, dove c'è la predominanza del Pinot Nero (38,4%) che conferisce forza e generosità; dal Pinot Meunier (33%, sempre a bacca nera) che da

vini più giovani e freschi; dallo Chardonnay (28,3%) che dona al vino finezza ed eleganza; ed infine un restante 0,3% è dato da Pinot Grigio e da altri vitigni autoctoni quali Arbanne, Petit Meslier e Fromenteau. L'uva raccolta - tassativamente a mano - viene "pressata" intera in grandi torchi, dove lo spessore dei grappoli non supera i 60 cm di altezza; si consideri che, in virtù di questa soffice pressatura si ottengono 2666 litri di mosto da 4000 Kg di uva, ossia 100 litri ogni 150 Kg di materia prima. Il mosto così ottenuto fermenta poi lentamente in modo tale da trasformare gli zuccheri in alcool e riposa nelle cantine fino alla primavera successiva dove si vanno a formare le "Cuvée", ossia l'assemblaggio armonioso ed equilibrato delle varie partite di vino provenienti da più parcelle e da diversi vitigni.



come
POSSO
 OTTENERE
 una pizza a basso
CONTENUTO
PROTEICO?



LA PIZZA CON GRANI ANTICHI
 UNA PIZZA A BASSO CONTENUTO
 PROTEICO PER UN PRODOTTO
 AUTENTICO, SANO E
 DIGESTIBILE

Certi sapori possono farti viaggiare indietro
 nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico
 del passato. È questo il potere di **Grani Antichi**
 una speciale farina macinata a pietra, come una volta.
 Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti
 un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.



PIZZERIA D'ESCLUSIVO

LA PIZZERIA D'ESCLUSIVO

LO CHAMPAGNE

Ottenuto il taglio migliore - e questo sarà ideale per il futuro champagne - si procede, dopo aggiunta del "Liqueur de Tirage" (insieme di zuccheri, lieviti selezionati e coadiuvanti di fermentazione preventivamente disciolti nello stesso vino base), all'imbottigliamento del vino ed alla sua tappatura con il tappo corona al di sotto del quale c'è una "Bidule", vale a dire un tappino di plastica che servirà a raccogliere i lieviti e le impurità a fine fermentazione. Nelle bottiglie avverrà la seconda fermentazione, molto più lenta e molto più lunga della prima, a temperatura costante, nelle cantine ricavate scavando lunghe gallerie sotterranee nel tufo. Qui lo champagne riposa sui propri lieviti da un minimo di 15 mesi a 4 e più anni a seconda della tipologia del prodotto che si vuole preparare, migliorandone la finezza della spuma all'atto della stappatura ed il bouquet, fino a quando si decide di commercializzarlo. Durante questa seconda fermentazione, che avviene in bottiglie coricate e poste in cataste, all'interno della bottiglia stessa si forma un leggero deposito che inevitabilmente bisogna eliminare. Collocate sulle classiche "Pupitres" (cavalletti fatti a forma di V rovesciato) dove inizialmente sono poste in maniera orizzontale, le bottiglie vengono "scosse" dai "Remueurs" che, con la loro abilità manuale, fanno sì che il deposito scivoli - giorno dopo giorno - per un periodo di qualche settimana, facendo arrivare la bottiglia in posizione verticale, fino alla bidule. Attualmente, per ovvi motivi economici, nelle grandi aziende si è automatizzata questa operazione, il Remuage, con l'ausilio di macchinari (Giropallets) che abbreviano di molto il tempo necessario per questa operazione, con conseguenti minori oneri finanziari.

Quando il vino dovrà essere preparato per la spedizione, è necessario procedere al "degorgement", ossia all'espulsione del deposito che nel frattempo è stato congelato immettendo il collo della bottiglia in un liquido refrigerante a -25°C. Assieme al deposito si perderà anche una piccola frazione di vino; le bottiglie verranno pertanto colmate con la "liqueur d'expédition", che non è altro che vino bianco aggiunto di zucchero di canna in proporzioni variabili a seconda del livello di zuccheri che si desidera avere nello Champagne finale (Pas Dosé, Extra Brut, Brut...), tappate con il classico tappo di sughero racchiuso dalla gabbietta e poi etichettate. Da questo momento inizia, per paradosso, l'invecchiamento dello Champagne che potrà essere apprezzato in ogni occasione festeggiando avvenimenti o abbinandolo a molteplici specialità alimentari. I vigneti coprono una superficie di 34.300 ettari divisi in quasi 276.000 parcelle e coltivati da 15.800 vigneroni nelle seguenti zone: La Montagne de Reims (più a Nord) dove si coltivano i 3 vitigni maggiori e si ottengono ottimi vini a base di Pinot Nero; La Vallée de la Marne (più centrale) ed anche in questo caso si coltivano i tre vitigni; la Cote de Blanc (più a Sud), famosissima per gli inconfondibili Champagne ottenuti da Chardonnay e poi molto più a Sud, la Cote de Bar e la Cote de Sézanne. In questo ambito produttivo, dove 325 Villaggi compongono l'Appellation de Origine Contrôlée, ci sono solo 17 comuni che possono vantare la denominazione "Grand Cru" per una superficie complessiva di 4000 ettari e sono: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil sur Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours sur Marne, Verzenay e

Verzy; qui l'uva, per accordo generale con il consorzio Interprofessionale dei vigneroni, costa 6 € al Kg e questo prezzo scende in percentuale se si tratta poi di Premier crus (44 comuni) fino al 90% del valore del Grand Cru e così via. Ogni anno il consorzio stabilisce il prezzo al quale tutti i produttori e le Maisons de Champagne devono fare riferimento. Dom Pierre Pérignon Cellier (econo- mo) della Abbazia Benedettina di Hautvillers posta sulla collina a Nord di Epernay sulla riva destra della Marne, è stato considerato come l'inventore dello Champagne. Tale definizione è errata in quanto già nel 1531 nell'Abbazia di Saint Hilare, a Sud di Tolosa, ben 107 anni prima della nascita di Dom Pérignon, si produceva uno spumante metodo classico, la Blanquette de Limoux. A Dom Pérignon deve essere tuttavia riconosciuto il merito di aver selezionato le uve, di aver scelto i terreni più adatti alla produzione, di aver affinato altresì le tecniche di assemblaggio delle varie cuvée e di chiusura dello Champagne (si pensi che con lui si iniziano a usare i primi tappi di sughero - fino ad allora si richiudevano le bottiglie con "zipoletti" di legno e stoffa). Attualmente la produzione annuale si aggira sui 310 milioni di bottiglie (il 70% prodotte dalle grandi Maison) di cui il 55% circa è consumata in Francia; il restante 45%, venduto al mondo, comprende ai primi posti in ordine decrescente Inghilterra, Stati Uniti, Germania, Giappone e Belgio. La Champagne si divide in due grosse realtà: Reims, città Gotica che è considerata la capitale commerciale dove tutte le più grandi maison hanno una sede ed Epernay (villaggio di 20.000 abitanti e oltre 100 km di gallerie) che è considerata la capitale produttiva.





*A Pasqua e Pasquetta
tutti da me ;)*

www.risposurgelati.it



è sfoglia su **calaméo**
il **ricettario Rispo**



LO CHAMPAGNE



Champagne Maxime Blin

Maxime Blin è un piccolo produttore (Recoltant manipolant com'è classificato), quarta generazione di una famiglia di vigneroni, che lavora con molta passione i 12 ettari della sua azienda situata a Trigny nel cuore del massiccio di Saint-Thierry, 10 Km a Nord Ovest di Reims. I vigneti con i classici vitigni Champenois (25% Chardonnay, 50% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier) e un'età media superiore ai 20 anni, sono posizionati per la totalità della superficie (cosa molto rara in Champagne) nel villaggio di Trigny.

L'esposizione delle viti Est / Sud-Est permette una perfetta maturazione dell'uva ottenendo poi una migliore qualità alla raccolta. Dopo la vendemmia i grappoli dell'uva arrivano in cantina e vengono pressati nei classici torchi Champenois ottenendo un mosto di qualità eccezionale che poi fermenta in serbatoi di acciaio termo condizionati.

La primavera successiva alla vendemmia si procede all'assemblaggio dei vini ottenuti per formare le varie cuvées che poi verranno imbottigliate per la presa di spuma.

PAVESI



**PAVESI FORNI
PRODUCE.**

**FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS**

**CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE**

**LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE**

FORNI SU MISURA

**È ONLINE IL NUOVO
SITO WEB**

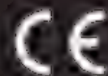
www.pavesiforni.it

**cambia look al tuo
ristorante con un click !!**

Dal 1969

**ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI**

PAVESI S.r.l.
VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it



Made in Italy



DEGUSTAZIONE

*Carte Blanche*

Assemblaggio: 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero con 60% di vino d'annata e 40% di vino di riserva e sosta di almeno 24 mesi sui lieviti. Vino dal colore giallo intenso con perlage fine, dal profumo tipico di mela e dagli aromi fruttati; fresco, rotondo ed armonico. Ideale come aperitivo e amico per tutte le occasioni, accompagna a meraviglia le carni bianche.

Rosé

100% Pinot Nero con aggiunta al momento del tiraggio di vino rosso Pinot Nero. Ha un bel colore rosa salmone con un perlage molto fine e persistente; all'olfatto si riscontrano note di frutta rossa (ribes e ciliegia) con una affascinante e persistente ampiezza gustativa. Ottimo come aperitivo ed ideale con le carni bianche e con i dessert alla frutta o al cioccolato.

Cuvée l'Onirique

Assemblaggio: 90% Pinot Nero e 10% Chardonnay - Extra Brut. Questo Champagne ha un bel colore giallo dorato ed un perlage molto fine e persistente; all'olfatto sviluppa affascinanti aromi di frutta fresca e di fiori appena recisi, al palato oltre ad una bella armonia manifesta sapori ampi, corposi e fruttati. Ideale per aperitivo, trova un ottimo abbinamento con il pesce.

Grande Tradition

Assemblaggio: 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir con minimo 3 anni di maturazione sui lieviti. Presenta un colore giallo dorato ed un fine perlage che colpisce immediatamente; all'olfatto si sprigionano note di frutta secca, mela cotogna, miele, biancospino e tiglio. All'esame gustativo manifesta aromi potenti che si succedono a sapori ampi e corposi svelando un vino armonico ed equilibrato che allieterà l'aperitivo con gli amici ma anche le cene gourmet a base di pesce.

Millésime 2000

Ottenuto esclusivamente con uve di Pinot Nero con il solo assemblaggio della prima spremitura rispecchia il carattere e la tipicità del terroir di origine oltre alla ricchezza e personalità di una grande annata. Presenta un bel colore giallo dorato, un profumo di frutta secca e note di pasticceria, in bocca è seducente per la finezza della sua struttura e la delicata freschezza ove sprigiona aromi di miele e di pane tostato. Maturato per più di sette anni sui lieviti sarà l'ospite perfetto durante un aperitivo d'eccezione, ottimo l'abbinamento con carni rosse ed il foie gras.

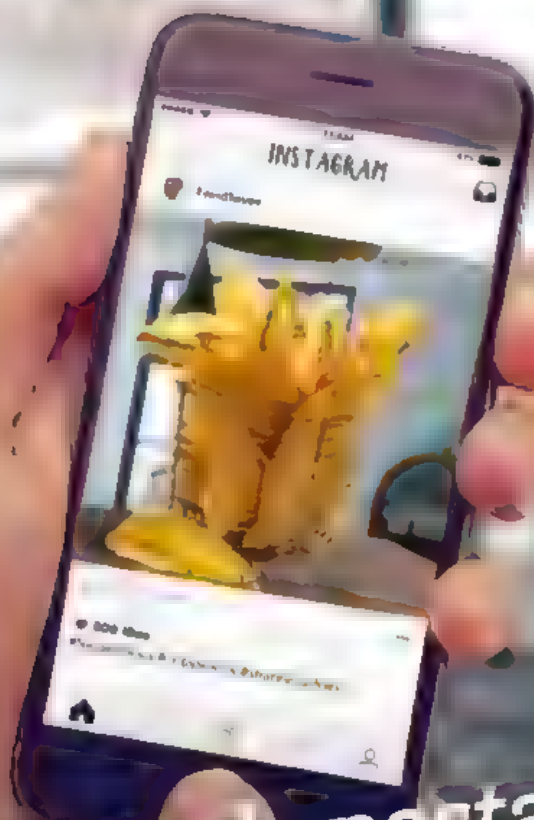
Nella giornata di chiusura del Merano Wine Festival 2017, martedì 14 novembre, lo Champagne di Maxime Blin era abbinato alle specialità dello show cooking proposto dallo chef stellato Italo Basso.



Our Menu Signatures

#CRISPERS

NEW



Pronte da postare sui social!

PEOPLE
WHO LOVE TO EAT
are always
THE BEST
PEOPLE

#TRENDY

#CRISPYLICIOUS

#INSPIRING

La Stalla dei Frati... e dei gourmet



di Virgilio Ponzati

Santa Margherita Ligure, Santa per chi vive nel Golfo del Tigullio, è da sempre un'ambita meta di esigenti turisti. Santa, oltre al clima ideale, spiagge dorate e il suggestivo entroterra, vanta l'incantevole Paraggi. In un recente passato, questa solare cittadina aveva una flotta di pescherecci tra le maggiori d'Italia. Una risorsa che ha qualificato la ristorazione di tutto il Tigullio e non solo. I gamberi rossi di Santa non hanno rivali.

Dall'entroterra poco ma ottimo extravergine d'oliva, panorama mozzafiato e un locale colmo di golosità: La Stalla dei Frati, creato nel 1978 da Cesare e Luciana Frati e oggi gestito dalla figlia Lavinia. Tutto questo si trova nella collinare frazione Nozarego, situata a un paio di chilometri dal centro città. Arrivarci è semplice. Partendo dalla piazza del Municipio, prendere la strada in salita posta alla sua sinistra con

l'indicazione Nozarego, superare alcune curve e, dopo pochi minuti, percorrendo il bivio che si trova sulla destra, si raggiunge un parcheggio riservato. Attigua, un'antica casa in stile genovese immersa nel verde.

All'interno due sale, una grande e una più piccola detta del Capitano, che complessivamente possono accogliere circa un'ottantina di ospiti. Mentre all'esterno, affacciata sul Golfo Tigullio, la grande e panoramica veranda che può ospitare altri sessantacinque clienti. Mangiarvi d'estate e non solo, è un piacere irrinunciabile. Quello che colpisce varcandone la soglia, sono l'accoglienza della signora Lavinia, patronne del locale, e quella che emana l'ambiente, facendo rivivere l'atmosfera di un gradito invito a casa di amici. Complice, la sobria e romantica eleganza dell'arredamento.

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE
TRIPLO STRATO

ALLUMINIO FUSO
AD ALTO SPESSORE
10MM

COTTURA SANA
SENZA GRASSI
E PIZZA
CROCCANTE
IN TAVOLA

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA





Dalla cucina, una sequenza di piatti di molta saporosità e armonia, realizzati e presentati al meglio dal bravo chef Alex Lefteris. Tra **gli antipasti**: il polpo e le seppie croccanti su crema di patate e insalatina di germogli; La sinfonia di aragostelle tiepida alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini e basilico di Prà; La tartare di tonno pinna gialla con insalatina di carciofi al condimento di frutti della passione; Il carpaccio di Angus con valeriana e Parmigiano stagionato 24 mesi. **Passando ai primi**: La tradizionale pasta col pesto; Il risotto Vialone nano veronese con asparagi d'Albenga e scampi; I tagliolini di ragù di triglia profumato al limone e timo selvatico.

I secondi piatti con: Il pescato del giorno in bella vista con pinoli, olive taggiasche e patate al forno alle erbe del promontorio (se col morone, da solo vale il viaggio); Gli scampi e i gamberi alla moda di Lavinia; Il filetto di ombrina su crema di ceci con contorni dello chef; Il fritto di pescato con le verdure croccanti; Il filetto di Fassona piemontese al vino rosso con patate novelle profumate al rosmarino. **Dulcis in fundo**: Il tronchetto di cioccolato 70% con i canditi dei Frati; Il semifreddo alla nocciola pralinato al cioccolato fondente con croccante di pinoli tostati; Il carpaccio di ananas con salsa alla Cesare Frati.

Per chi ama i formaggi: la selezione con le composte di Lavinia.

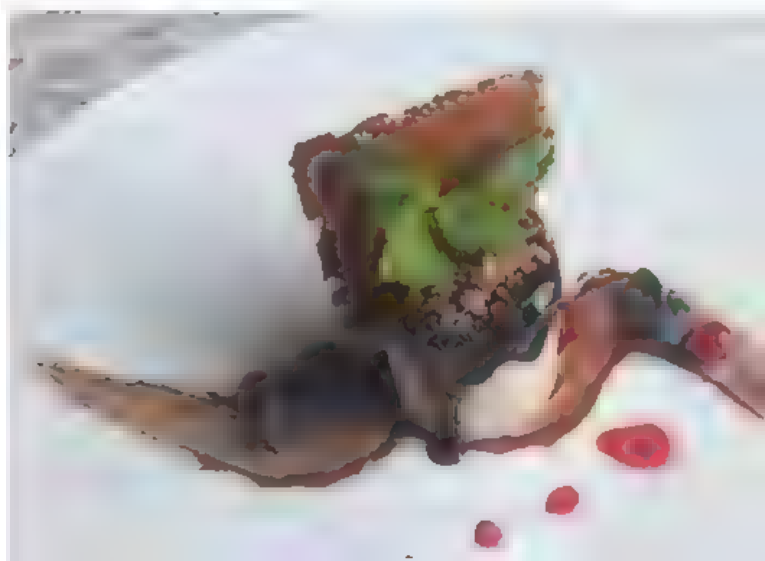
Valide proposte dalla cantina, presentate nell'apposta carta. Oltre duecentocinquanta etichette tra nazionali ed estere, dove oltre a spiccare i vini più blasonati, ce ne sono anche di sicura ricerca. Discreta la lista dei distillati. Infine parlando del conto, il costo di una buona cena con un valido Riviera ligure di ponente Vermentino dell'Azienda Il Cascin, si aggira sui 125 euro. Un prezzo che può sembrare elevato ma senz'altro giusto, per la qualità delle basi, la perfetta realizzazione e la curata presentazione. A differenza di altri locali, qui il panorama è gratuito.

Margherita Ligure
Via G. Pino 27, Frazione Nozarego

010 5910101 - 010 5910102

www.margheritaligure.it

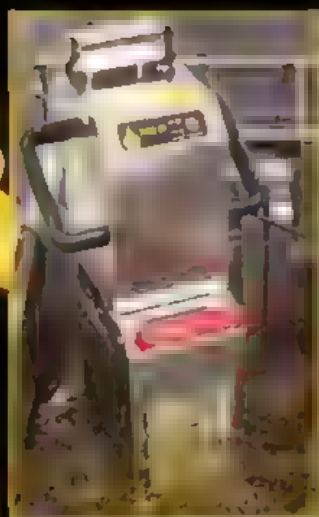
La cucina è a km 0, con prodotti freschi e di stagione.



Qualità assicurata
Risparmio garantito!



MADE IN GERMANY



VITO **Sistemi di filtraggio olio**

Vantaggi:

- 💧 **Risparmio olio fino al 50%**
- 💧 **Fritti di alta qualità e più gustosi**
- 💧 **Pulizia semplice e veloce delle friggitrici**



FOM 330 **Tester digitale qualità olio**

Vantaggi:

- 💧 **Misura la qualità e la temperatura dell'olio di frittura**
- 💧 **Segnala il momento ideale in cui cambiare l'olio**
- 💧 **Risultati affidabili e veloci**

**Chiamateci per una
dimostrazione:**

T: 0438 460235

**Contattateci per maggiori informazioni e per una dimostrazione:
Info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it - Tel. 0438 460235**



Il regale Cappon magro

di Virgilio Ponzati



Su questo piatto tipico della cucina genovese, unico nel suo genere nel quadro gastronomico nazionale, si è scritto a lungo e spesso anche in modo sbagliato. Quello che troneggia invitante nelle vetrine dei negozi di gastronomia, non rappresenta nemmeno lontanamente l'antico piatto. La sua origine risale al Cinquecento, e si chiamava "biscotto condito", ossia delle fette di pane biscottate inumidite con acqua e aceto, su cui a strati, si ponevano pesci e ortaggi lessi alternati a della salsa verde. Il tutto poi decorato con una crema al burro, pistacchi e olive. Questo piatto era nato in casa di nobili ed abbienti, creati dagli abili cuochi al loro servizio, nel periodo della quaresima. Infatti, secondo le allora severe norme ecclesiastiche, invece del grasso capponne lessato sul desco

degli atei golosi, era preferibile un piatto altrettanto buono ma preparato con pesci e ortaggi.

La versione poco accreditata, sostiene che il nome gli derivi dal pesce capponne. Una sorta di simile ma più semplice e meno elaborato è l'antica "capponad-da": un veloce piatto freddo, fatto dal cuoco di bordo, quando per il rollio della nave non si poteva mettere pentole e tegami sul fuoco. Nella sua composizione c'erano fettine di *mosciamme* (filetto di delfino essiccato, oggi di tonno), ortaggi, olio d'oliva, aceto e sale. Con lo stesso nome e similare, era fatto anche in Sicilia e Sardegna. Il cappon magro era un cono fatto con strati alternati di pesci ed ortaggi, legati con della salsa verde e posto su delle gal-

lette da marinaio bagnate d'acqua e aceto ¹.

Più tardi, in un passato recente, era guarnito con scampi e gamberi ². Quello che fa bella mostra in vetrina, spesso è tenuto insieme dalla gelatina (sic!). Per dargli una forma conica, bisogna usare un piano tondo di legno con al centro un'asta, simile alla torta nuziale francese. Oggi diversi ristoranti genovesi e non, lo presentano in diverse versioni, o già impiattato, assemblando al momento i diversi componenti cotti separatamente.

A Genova, da circa un secolo, fa parte dei menues per le festività di fine anno. Ecco per otto persone, la ricetta più curiosa e golosa, tratta dal libro "Cucina di strettissimo magro", redatto nel 1880, da padre Gaspare Dellepiane dei frati Minimi di San Francesco da Paola.



SE NON
LA AMI
NON L'HAI
PROVATA

PEPSI MAX È SENZA GLUTINE!
LA TROVI ALL'INTERNO DEL PRONTUARIO AIC.



pepsi
MAX
MAX GUSTO
zero zucchero

Dosi e ingredienti: 8 fette di pane biscottato; 1500 gr di pesce cappon; 400 gr di gamberetti; 400 gr di scampi; 1 aragosta; 16 ostriche; 50 gr di mosciamme; 4 acciughe diliscate e dissalate; 250 gr di patate; 250 gr di fagiolini; 1 piccolo cavolfiore; 2 barbabietole; 8 carciofi; 24 olive grosse; 1 gambo di sedano; 180 gr di funghetti sott'olio; 6 uova sode; 2 carote; 1 radice di scorzonera; 3 spicchi d'aglio; olio extravergine d'oliva ligure; aceto di vino bianco; succo di limone; sale e pepe. Per la salsa: 1 mazzetto di prezzemolo; 50 gr di pinoli; 20 gr di capperi; 2 acciughe salate; la mollica di 2 panini bagnata nell'acqua e aceto; 2 uova sode; la polpa di 8 olive verdi; un poco di sale grosso; 6 cl di olio extravergine d'oliva; 2 cl d'aceto.

Preparazione: lessare il pesce e l'aragosta, sbollentare i gamberi e gli scampi. Diliscare il pesce, toglierne la testa, la coda, la pelle e tagliarlo a pezzi. Sgusciare l'aragosta, i gamberi e gli scampi; tagliare a rondelle l'aragosta e gli scampi e condirle con olio, limone e sale. Lavare, lessare e tagliare a pezzetti gli ortaggi, e condirli con l'olio, un poco d'aceto, pepe e sale. Pestare nel mortaio col sale, 1 spicchio d'aglio, i pinoli, i capperi, le acciughe, le olive e il prezzemolo. Passare al setaccio solo i tuorli e la mollica di pane, e porre nel mortaio. Diluire, mescolando, con l'olio e poco aceto. Fregare con l'aglio le fette di pane biscotto, porle su un grande piatto di portata e inumidirle con acqua e aceto. Disporvi sopra il mosciamme e a strati, il pesce, le verdure, 3 uova affettate, (tranne una carota tagliata a fette), cospargere ogni strato di salsa verde, e continuare così sino ad esaurire gli ingre-

dienti. Spalmare uniformemente la salsa verde sul cono e decorarne la superficie partendo dal basso, con rondelle di carota e d'aragosta, uova a fette, funghetti, filetti d'acciuga e olive, gamberetti posti sulla sommità del cappon magro e le ostriche aperte sul bordo per cornice. Sposare questo composito e prelibato piatto ad uno spumante classico Talento brut, servito a 7°C in slanciate flutes.

1. Spesso e volentieri, l'uso dell'aceto serviva per mascherare la mancanza di freschezza del pesce. Nel Medioevo, negli ospedali, con l'aceto si disinfettava ogni sorta di ferita.

2. Se in un passato recente c'erano dei gamberi, certamente non erano di Santa Margherita Ligure. Il primo gambero fu pescato a Santa nel 1936. L'affermazione è di Paccagnella, già comandante della flotta di pescherecci appunto di Santa Margherita Ligure. Fatto curioso, due nefaste coincidenze. In Liguria coincide con l'inverno più freddo degli ultimi 70 anni. In Europa, le truppe sovietiche invasero l'Ungheria.



Fornace Valoriani

dal 1890

VALORIANI VERACE LEGNA/GAS

Refrattari Valoriani, in collaborazione con l'Associazione Cuore e Pizza Napoletana, ha realizzato "Valoriani Verace" un forno professionale tecnologicamente all'avanguardia che mantiene inalterate le qualità di cottura di un forno a legna anche nell'utilizzo solo a gas. Sua peculiarità è l'impiego di un sistema, brevettato dal nome Recycling Heating System che permette il recupero e lo sfruttamento del calore facendolo circolare ad alta temperatura sotto il piano, con successivo ricircolo all'interno del forno tipo CONVENZIONE. Grazie al sistema R.H.S.®, la temperatura del suolo rimane costante ed uniforme anche nelle zone lontane dalla fonte di calore, la combustione è regolabile ed i consumi sono ridottissimi. VALORIANI VERACE non vuole e non può sostituire la maestria e l'estro del pizzaiolo, ma riesce a metterlo in condizione di esaltare al massimo le proprie capacità.

PARTNER

GAMBERO ROSSO

WITALY



ASSOCIAZIONE
CUORE E PIZZA



Slow Food



Flusso aria
surriscaldata

Bocche di
irradiazione

Isolamento

Suolo di cottura

Flusso aria
surriscaldata sotto
al suolo di cottura

Cupola forno

Fiamma
riscaldamento

Diffusione aria

Isolamento
inferiore

www.valoriani.it

Refrattari Valoriani S.r.l. • 50066 REGGELLO (FI) • Per info: Tel. 055 86 80 69 • E-mail: valoriani@valoriani.it

La proposta per il **Campionato Mondiale della pizza:**

**Pizza con Parmigiano Reggiano e
gocce di Aceto Balsamico di Modena**

INGREDIENTI

500 gr di farina tipo 0

25 gr di lievito di birra fresco o 15 gr di lievito secco

4 cucchiaini di olio evo

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di zucchero

circa 300 gr di acqua

60 g di Prosciutto di Parma

50 g di Parmigiano Reggiano

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito e lo zucchero in poca acqua tiepida, lasciar riposare circa 10 minuti a temperatura ambiente.

Preparare l'impasto versando la farina a fontana e aggiungendo al centro il lievito e l'olio. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti con le mani aggiungendo acqua poco alla volta fino ad ottenere una palla elastica e non appiccicosa. Unire anche il sale. A questo punto porre la palla in un recipiente unto di olio e far riposare per almeno 2 ore o fino al raddoppio del volume. Dividere l'impasto in 4 parti e stendere la pasta con le mani dando la forma preferita. Condire con il pomodoro e cuocere in forno a 230° fino a doratura. Una volta fuori dal forno, condire con le fette di Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano a lamelle e alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.



DICEMBRE 2017

L'UNESCO
DICHIARA
L'ARTE DEI
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

AUGURI
DA CHI ALLA
PIZZA
HA SEMPRE
DATO IL
CUORE



La proposta di **Pizza e Pasta Italiana:**

Pizza con Baccalà e olive taggiasche

In previsione del Campionato Mondiale della Pizza, la redazione di Pizza e Pasta Italiana propone una pizza che unisce sapori di terra e di mare, realizzata dalla Scuola Italiana Pizzaioli con prodotti di altissima qualità provenienti dal territorio pugliese.

PER L'IMPASTO

la proposta è una pizza in pala realizzata con farine biologiche.

PER LA FARCITURA

Carpaccio di Baccalà

Olive Taggiasche

Mozzarella fior di latte

Finocchietto





100% italiano



**SOLO
CON
NOI**

- » Coltivazioni in Oasi protette
- » Filiera tracciabile dal seme alla farina
- » Grano 100% italiano
- » Grani antichi
- » Bio e convenzionale

Le farine Molino Racheilo sono infatti tracciate e certificate (ISO 22005) in tutti i loro processi, a garanzia di un prodotto di filiera di origine 100% italiana. I grani da cui nascono i nostri prodotti vengono coltivati utilizzando solo semi italiani e

terre ad alto traffico. Territori italiani "puri", come gli apprezzamenti di Farro Bio, situati in prossimità dei boschi friulani o i campi di grano tenero affacciati sulla laguna di Venezia, in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.





Verso il Campionato Mondiale della Pizza

A cura della redazione

Il Campionato Mondiale della Pizza 2018 apre ufficialmente i battenti a Parma, dal 9 al 11 aprile e il programma della manifestazione prevede per le giornate di lunedì e martedì le competizioni di cottura e di free style e per il mercoledì le ultime competizioni di Pizza a Due, il Trofeo Heinz Beck - I Primi Piatti in Pizzeria e le ultime gare di abilità. Questo il programma delle gare.

LUNEDÌ 9 E MARTEDÌ 10 APRILE

DALLE ORE 9.00 - Apertura della Segreteria di Gara presso il Palacassa della fiera di Parma e successivamente **DALLE ORE 10.00** in poi, inizio di tutte le competizioni delle gare di cottura (Pizza Classica, Pizza Napoletana STG, Pizza in Pala, Pizza in Teglia, Pizza Senza Glutine, Pizza a Due, Trofeo Heinz Beck... I Primi Piatti in Pizzeria).

DALLE ORE 17.00 IN POI - Selezioni delle gare di Free Style individuale

MERCOLEDÌ 11 APRILE

DALLE ORE 9.00 apertura della Segreteria presso il Palacassa della fiera di Parma.

DALLE ORE 10.00 al via con le gare di "Pizza più Larga" "Pizzaiolo Più Veloce", finale dello Stile Libero Individuale, proseguimento della competizione di "Pizza a Due" e finale del Trofeo "Heinz Beck - I Primi Piatti in Pizzeria".

DALLE ORE 19.30 "Gran Galà della Pizza" e premiazioni della manifestazione.



Il primo bricchetto certificato Biomass Plus



*Siamo al campionato
mondiale della pizza
dal 9 al 11 aprile 2018
Parma - Padiglione 8*

IMMUNITÀ CHIMICA

Non contiene impurità
né corteccia, né collant
né idrocarburi, né alcun tipo
di additivo aggregante

ULTIMA TECNOLOGIA

Grazie alla tecnologia
di produzione unica
risulta essere il più duro
e compatto sul mercato

FORMA OTTAGONALE

Soluzione ottagonale unica
che assicura maneggevolezza
e stabilità evitando
il rotolamento in platea

COMPATTO

A parità di peso e ingombro
surclassa di gran lunga in resa
la migliore legna tradizionale
di additivo aggregante

VELOCITÀ

Il bricchetto 'O Sole mio
permette di raggiungere
la temperatura perfetta
in un tempo

CON ALTO POTERE TERMOLOGICO

Ideale per la cottura nel forno refrattario
perché permette di cuocere non solo
per conduzione e induzione ma anche
per irraggiamento

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE PROVATA

Rende molto meglio della legna
tradizionale perché è pura essenza
di legno vergine del faggio migliore

TESTATO

Testato e certificato
da analisi chimica e batteriologica
per la cottura di alimenti

ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido
di carbonio nell'atmosfera, ma
anche la fuliggine nei fumi

PRODOTTO IN ITALIA

Questa stola pesa 18 kg e contiene
18 bricchetti permettendo l'ordine
e la pulizia sotto al forno



*Bricchetti
Eco Innovazione*

www.sittasrl.com

commerciale@sittasrl.com

(+39) 328 2230454

CERCASTI
DISTRIBUTORE



Gli Workshop della Scuola Italiana Pizzaioli

Novità di quest'anno gli Workshop organizzati da Scuola Italiana Pizzaioli, che festeggia con l'occasione 30 anni di attività. L'invito, esteso a tutti i partecipanti del Campionato Mondiale della Pizza, è gratuito, previa prenotazione. A partire da lunedì 9 marzo, un ciclo di sessione dedicato al lievito madre e ai pre-fermenti, curato dal panificatore Ezio Marinato, già Campione Europeo e Campione Mondiale dei panificatori, docente presso la prestigiosa Scuola di Cucina Internazionale Alma. Martedì 10 i lavori cominceranno

con un focus dedicato al mercato del food a domicilio nell'era digitale, a tenere banco Marcello Marazzi, National Sales director di Just Eat. A seguire l'intervento di Marisa Cammarano, biologa, nutrizionista e collaboratrice della rivista Pizza e Pasta Italiana, che affronterà il mondo degli oli e le loro caratteristiche. Un altro interessante appuntamento sarà quello offerto da Giovanni Zezza, Head of Marketing Italy di Deliveroo "L'opportunità di Business offerte dal Food Delivery". E per chiudere in bellezza la giornata, appuntamento con il Consorzio di tutela del

Parmigiano Reggiano che dalle 17 alle 18 inviterà i presenti a partecipare all'incontro "Io Scelgo Parmigiano Reggiano", dedicato a questa eccellenza alimentare, sempre più apprezzata da chef e pizzaioli.

Il terzo giorno del Campionato Mondiale della Pizza interverrà Davide Bottini, Bar Manager del Brewdog Bar di Bologna, relatore di Union Birrai e formatore di Ales & Co. con l'approfondimento "Due Prodotti, un lievito: Pizza & Birra", dalle ore 11.00.

Dalle 13 alle 14 invece un approfondimento dedicato al mondo glutenfree "Con o senza glutine. La differenza non si sente!", con Barbara Franchi di AIC Emilia Romagna Onlus.

– Dalle 15.00 alle 16.00

Evento Speciale presso l'area del Trofeo Heinz Beck - i Primi Piatti in Pizzeria.

"La Pizza secondo Heinz Beck"





CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com





Pizza, Riso & Polenta

Il Cinquecento è un secolo di forti cambiamenti nell'alimentazione degli italiani



17

Il Cinquecento, come abbiamo già visto nei mesi scorsi, è un secolo molto importante per la nostra storia e per la storia dell'alimentazione e della gastronomia italiana ed europea e merita soffermarsi ancora un po'. Fino ad allora la pizza era abbastanza diffusa anche se non si trattava della preparazione che conosciamo e gustiamo oggi in pizzeria, poichè somigliava di più, come abbiamo già precisato, a una focaccia o a una schiacciata. Si trattava, fino ai primi decenni del '500 di una preparazione abbastanza presente sulle tavole dei ricchi e dei borghesi, mentre sulle tavole del popolo poteva esserci solo in occasione di eventi straordinari.

Poi, un bel giorno, cominciano ad arrivare nuovi prodotti che modificano sempre più la dieta degli italiani del tempo. Sul finire del Quattrocento il riso da Napoli era arrivato a Milano e cominciò a essere coltivato in quel Ducato; poi arriva a Ferrara e i Duchi d'Este lo fanno coltivare nelle loro terre in Romagna e nel Delta del Po. Da qui si espande tra Mantova e Verona, per cui, verso gli anni 30-40 del '500 nella pianura padana, anche per l'impulso dato alla sua coltivazione dai duchi di Milano, Ferrara e Mantova e dal Doge di Venezia, il riso entra progressivamente in un numero crescente di case.

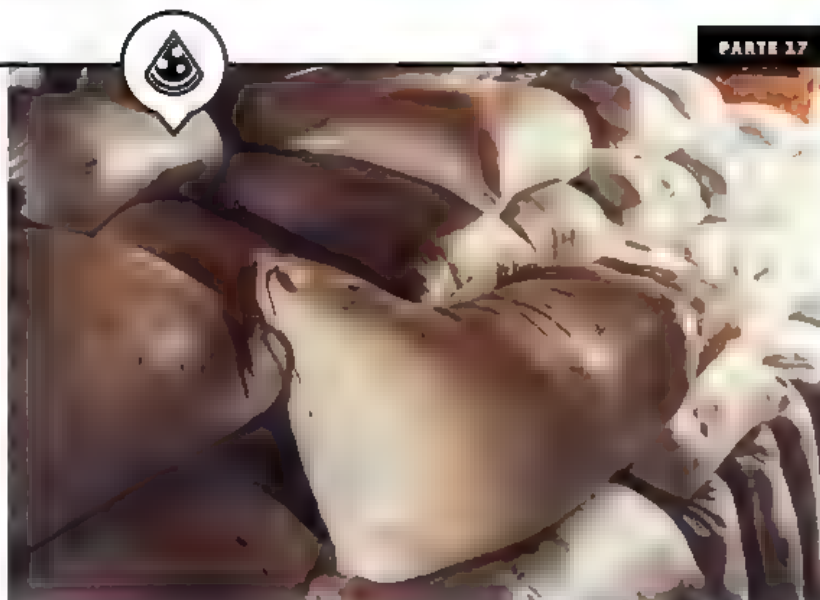
NO BOTTLE
NO CAP
NO LIDS



LA STORIA
DELLA PIZZA

Sempre agli inizi del Cinquecento arrivano a Venezia i primi sacchi di mais provenienti dalla Spagna, dove erano giunti dal Nuovo Mondo, in particolare dal Messico. Ci vorrà del tempo, ma attorno alla metà del secolo nelle terre della Serenissima già si faceva la polenta, poi diffusasi in diverse altre parti d'Italia. Con l'arrivo di questi due alimenti, il riso e la polenta, che contribuirono ad allontanare le epidemie che per secoli avevano decimato la popolazione, nelle case si cominciò finalmente a saziare la fame.

E la pizza? La rustica schiacciata dei tempi antichi viene progressivamente dimenticata e abbandonata nelle regioni del Nord Italia, cioè nelle terre della Repubblica di Venezia, nei Ducati di Milano, Mantova e Ferrara, nelle terre dei Savoia, nel Granducato di Toscana e anche più a sud, fino al Lazio, nei territori della Chiesa, mentre nelle regioni del Sud Italia la vecchia pizza rimane e, anzi, col passare del tempo, occupa spazi sempre più importanti nell'alimentazione popolare.



La scoperta dell'America

I grandi cambiamenti nell'alimentazione della popolazione del Nord Italia e la scomparsa delle pizze più o meno sfogliate e delle schiacciate presenti fin dai tempi antichi, sono la conseguenza della scoperta dell'America (1492).

Cristoforo Colombo, arrivando nel Nuovo Mondo, aveva trovato tanti nuovi prodotti alimentari e, in particolare, numerosi animali e piante sconosciuti in Europa. Alcune di queste piante o i loro frutti o i semi e qualche animale (tacchino, anatra muta) saranno portati e utilizzati in Europa e nei decenni e nei secoli successivi le abitudini alimentari degli abitanti del Vecchio Continente risulteranno radicalmente modificate proprio grazie a quanto era giunto in Europa d'oltre oceano.

SOTTO
La scoperta
dell'America ha
introdotto in Europa
nuovi cibi e piante





LA FORZA
DEL BUONO

#molinomagri1929

Grazie all'esperienza di quattro generazioni, Molino Magri è specializzata nella produzione di **farine**, **preparati** e **semilavorati concentrati** per realizzare il prodotto più amato della cucina italiana: la PIZZA. **PizzaPlus** è la linea di miscele di altissima qualità per tutti i suoi tipi di lavorazione, dalla **classica** alla **napoletana**, dalla **teglia** alla **pata**, per brevi e lunghe lievitazioni.

www.molinomagri.com



 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929

LA STORIA DELLA PIZZA

Alla fine del Quattrocento e soprattutto nei primi decenni del Cinquecento cominciarono ad arrivare nei porti italiani di Venezia, Genova, Napoli: mais, fagioli, peperoncini, zucche, patate, pomodori, cacao, tacchini, e altro ancora e, come ben sappiamo, questi prodotti diventeranno protagonisti di una rinnovata alimentazione europea, soppiantando anche dei prodotti e dei piatti prima sempre presenti. Questi prodotti provenienti dal Centro e Sud America arricchiscono così una cucina che aveva già conosciuto altri prodotti, come le spezie provenienti dal lontano Oriente e importate dalla Serenissima, come giungerà, dopo la metà del Cinquecento, lo stoccafisso dalla Norvegia, cioè il merluzzo pescato nelle isole Lofoten oltre il Circolo Polare Artico, messo ad essiccare al vento e al sole, quindi imballato e portato nella città di Bergen che è ancor oggi il mercato del pesce più importante del Nord Europa.

Già così si capisce perché le antiche pizze e le schiacciate, soprattutto nell'Italia del Nord, sono state dimenticate: il riso, la polenta, i fagioli, le zucche sono entrati abbastanza velocemente nelle tavole degli italiani e ci vorrà un po' di tempo prima che le pizze, rinnovate nella forma e nella sostanza, rifacciano la loro comparsa soprattutto a Napoli, prima di conquistare la Campania e, sia pur lentamente, tutto il Sud e poi l'intera Italia.



PIÙ COPERTI PIÙ GUADAGNI

COPERTURE TELESOPICHE PER BAR - RISTORANTI - PIZZERIE

UNO SPAZIO CHE UTILIZZI SOLO QUANDO
LA STAGIONE LO PERMETTE PUÒ DIVENTARE
UN'OCCASIONE D'ORO PER I TUOI AFFARI

TEL. 055 953606



10 ANNI

www.edenblu.it



Energy for your business

Sfrutta al massimo la tua energia con le soluzioni Zanolli



Fonte: *Italiana Allieve 2016 400 Hs - Fondazione Bentegodi*



Ogni traguardo richiede energia, anche ottenere una cottura perfetta.

I forni Zanolli consentono altissime prestazioni di cottura e un'efficienza da primato, grazie all'ottima coibentazione e alla funzione Economy.

Per continuare a migliorare, per affrontare nuove sfide, per portare il proprio business sempre più avanti.



Dr. ZANOLLI Srl

Caselle di Sommacampagna Verona Italy
Tel. +39 045 8581500 - zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it



STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Coniglio

Uiso.

Volatilia omnia

bona arrosta, ma la parte de drieto, e migliore, et la parte de nanz. e bona i sapore como, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arrosto, et in niuno altro modo, et li lumbi sono la miglior parte de esso: Carne de Uiso e bona in pastelli:

Per cocer Capponi, Rauoni, Fasani, & diu. no. etili

Cicerone, ouer cisno, ocha, Anetra, Crua, ocha saluatica, Airone, & Cicogna, uogliono essere arrosto piene de aglio, o cepolle, et altre bone chose: Rauoni, Fasani, Coturnici, Starni, Galline saluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turchi, Merule, et tutti hatori boni ucelli uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Pigi-
oni son boni allesti, ma arrosto son migliori. Palumbi saluatici son boni arrosto, ma son migliori allesti con pepe & salua. Cappone bono uole esser allesti, et quando, e ben grasso uole esser arrosto, similmente, e la gallina: Per hauere ogni carne belia allesti.

Chi uole hauer bella carne allesti la deu-
duidare in pezzi come gli piace, & porla a mollo in aqua fresca per spacio de una hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi uorla con aqua fresca, et ponerla al foro in uno caldaro doue non stia a stretto a lio, che rimanghi piu bianca. Poi gli deu-
ni poner el sale, secondo che e necessario, et schiumar-
la bene soprattutto, et se il sale non fosse netto

Sfatiamo le leggende sulla cucina medioevale

Lo conferma anche il grande Martino da Como, vissuto nel 1400, autore del trattato intitolato "Libro de Arte Coquinaria"

di Stefano Bizio

Per anni, racconti, aneddoti e anche libri scolastici hanno dipinto la gastronomia medioevale in modo sbagliato, riducendola a grandi scorpacciate di carne per i benestanti e brodaglie tutt'altro che saporite per il popolo! Falso, poiché recenti scoperte hanno rispedito al mittente questa tragicomica rappresentazione, stabilendo che da ambo le parti si "pranzava" in modo più articolato, nonostante la differenza del portamonete! In ogni caso, prima di parlare di alimenta-

zione è meglio ricordare cosa è stato il Medioevo: un arco temporale compreso tra l'età antica e quella moderna, dalla caduta dell'Impero Romano d'Occidente (476 d.C.) alla scoperta dell'America (1492), anni che, diversamente da quanto si leggeva in passato sui libri di storia, non furono solo di ignoranza e superstizione...

La cucina dell'epoca si distingueva in base al ceto sociale. Il problema, dunque, stava nell'essere ricco o povero, poiché il primo mangiava quando voleva, mentre il secondo quando poteva.

LA CUCINA DEL POPOLO

Le vetrovaglie dei benestanti strizzavano l'occholino all'abbondanza, quelle dei popolani venivano messe sotto scacco dai capricci delle stagioni e, in conseguenza, dai raccolti. Per il popolo i pasti comprendevano il "desinare", verso le dieci antimeridiane e il "cenare", appena faceva buio. Era consuetudine cucinare al mattino, mentre la sera si terminavano gli avanzi del pasto principale. Usuali le zuppe di verdure e legumi alle quali, ogni tanto, si univano pezzi di carne, specie ovina. I grassi, soprattutto nell'Italia settentrionale e a Nord delle Alpi, erano lo strutto e il lardo salato, usati con parsimonia, non certo per problemi di "linea" ma per la loro pregevolezza. Gradito il pesce

d'acqua dolce, gustato in particolare durante i periodi di astinenza imposti dalla Chiesa.

Il pane - d'avena o crusca - in osservanza al "Padre nostro" (panem nostrum cotidianum da nobis hodie...) non mancava, sia per dare più sostanza alle vivande che per "reggerle" (come piatti, le "mensae" degli antichi). Le uniche posate erano un coltello per tagliare e un cucchiaino di legno per le minestre. Si consumava gran parte del cibo portandolo alla bocca con le mani, senza chissà quali finezze. Per bere, boccali riempiti d'acqua o vinaccia allungata con quest'ultima! Vino poco, in tutti i casi era costume "annacquare" il frutto di Bacco a casa e nelle taverne.

di zucchero affai. Et dopo metti la pignatura sopra labroscia de falla bollir per spultra da me bona mormonabile sempre col cucchiara;

ha corso manda questa carale riva l'annata impaccata è uovo e riva lo ferro poi co uonimmo

passano metti con tutto la sua pignatura

parla riva et tutto riva per bocca

come riva di persona uovo, l'imp-

le ammazza il pignone co una fo-

degli la sopra alcupo o veratito

il sangue fatto la pignatura come ad riva

Et dopo fradilo sopra l'acqua co-

per riva ala coda espulendo fa

la palla de ferro riva perfettamente

metti me pignone me pelle. Et quan-

to riva scortica il corpo riva fa la

la per riva o riva alcupo. Et co

uovo capo di riva acciaccata ala pal-

la de riva riva fa de legando

metti ala palla de la cofa. Dopo

metti bene riva de riva de

con bene riva de riva de riva

per riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

de riva de riva de riva

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

LA CUCINA DEI RICCHI

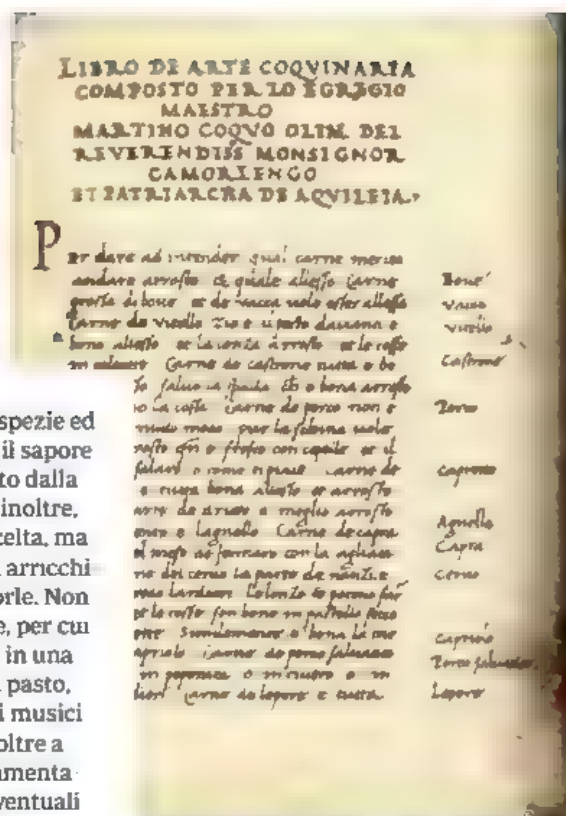
Altra "sinfonia" per l'élite dominante! Per costoro il vino era un *habitué*, idem il pane, ovviamente bianco. Talvolta, venivano realizzate pagnottelle dette "da bocca" da usufruire a mo' di tovaglioli. Ricchi e nobili si concedevano tre pasti al giorno, all'incirca agli stessi orari della plebe, ma con l'aggiunta di una "merenda" pomeridiana. I banchetti erano valorizzati da tovaglie, addobbi e stoviglie eleganti, veri "status symbol", perché ostentavano benessere. La presenza della carne era "scontata", soprattutto di selvaggina, che giungeva dalle riserve padronali. Discretamente apprezzata quella di maiale, rara quella di manzo, perché i bovini servivano per la produzione di latticini e la lavorazione della terra! Era uso, prima della

cottura, di marinare le carni con spezie ed erbe aromatiche, sia per esaltare il sapore sia per mascherare l'odore causato dalla conservazione. Non mancavano, inoltre, pesce, ortaggi e frutta di prima scelta, ma anche latticini, insaccati e i dolci, arricchiti spessissimo con miele e mandorle. Non esistevano portate in successione, per cui le pietanze erano messe in tavola in una sola volta, quindi si dava inizio al pasto, che era allietata dalla presenza di musicisti e buffoni. Il tutto per ore; infatti, oltre a rimpinzarsi, i ricchi d'allora commentavano notizie e pettegolezzi che eventuali ospiti recavano da questo o quel luogo, mentre godevano lo spettacolo dei giullari. Insomma, non esisteva la televisione, tuttavia "lo spasso" non mancava.

PREGIUDIZI DA ELIMINARE

Dando retta a informazioni per lo più inventate, in passato si pensava all'età di mezzo come a un periodo di malinconia diffusa, ma non era così. Anche allora si viveva in serenità, magari con più rassegnazione rispetto ad oggi, in quanto consapevoli che la morte era dietro l'angolo, per cui a tavola e nella vita si coglieva l'attimo (il "carpe diem" del poeta latino Orazio!) Inoltre si viaggiava, s'intrecciavano affari e amicizie pensando persino al sesso, per quanto possa sembrare incredibile. In realtà l'uomo medievale non era un bacchettone, infatti, basta rileggere le novelle "piccanti" presenti nel Decameron di Boccaccio, scritte nel XIV secolo e si capirà la mentalità e le abitudini che aveva il popolo in quel tempo. Dal punto di vista alimentare è uno sbaglio pensare che non ci furono evoluzioni! Ad esempio, la pasta conobbe migliore proprio nel Medioevo, soprattutto a

iniziare dal XIV secolo. In alcune località sorsero botteghe dedicate alla sua lavorazione (le corporazioni dei pastai); allo stesso tempo comparirono vari formati (lunghi, larghi, forati ecc.), e per cucinarla si utilizzò la bollitura sino a quel momento prerogativa di zuppe e simili (prima, infatti, la pasta era fritta), per cui si può affermare che la pastasciutta nacque in quel periodo! Comunque è possibile farsi un'idea esaustiva sulla cucina medievale sfogliando il volume "Libro de arte coquinaria" di Mastro Martino da Como, cuoco del '400 e, per certi aspetti, prima "firma" culinaria italiana. E quando iniziò a soffiare il vento del Rinascimento esso portò mutamenti e novità, e pian piano la cucina iniziò ad arricchirsi di tecniche e virtù rinnovandosi completamente. Ciò è stato reso possibile grazie agli apprendimenti ed alle esperienze di quel lungo millennio di storia conosciuto come Medioevo.



Ingredienti di prima Qualità
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo



GI·METAL


**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

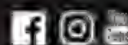
Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare,
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ogni prodotto è studiato pensando all'attività
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943860 inform@gimetal.it

GI·METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy





Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Dieta della "fertilità"

*Il profondo legame tra
metabolismo energetico e riproduzione*

Dieta
mediterranea
benefica per la
donna in età
fertile

L'aderenza, dunque, alla dieta mediterranea permette di limitare la deposizione di grasso corporeo in sede addominale nella donna. La dieta mediterranea, ricca in frutta verdura e grassi monoinsaturi è considerata il modello alimentare più salutare e bilanciato e capace di prevenire l'insorgenza dei disordini del peso corporeo e delle disfunzioni metaboliche ad essi associati. Nella donna in età riproduttiva, l'accumulo di tessuto adiposo a livello addominale non costituisce un pericolo non solo per la propria salute, ma anche per quella del feto durante la

gravidanza. L'eccesso di grasso viscerale, ma soprattutto le anomalie biochimiche ormonali associate a questa situazione possono avere un impatto negativo sulla salute del feto e determinare una maggiore predisposizione del nascituro allo sviluppo di disturbi metabolici precoci e sovrappeso già nei primi anni di vita. Un recente studio, condotto dai ricercatori americani del National Institute of Child Health and Human Development, ha dimostrato come l'aderenza al modello alimentare mediterraneo previene la deposizione di grasso totale e, soprattutto, a

livello regionale addominale. Nel seguire le indicazioni si deve tenere conto che, per ottenere una corretta ed equilibrata alimentazione che fornisca all'organismo tutti i nutrienti di cui necessita, occorre assumere la giusta quantità (porzione) dell'alimento e rispettare le frequenze con le quali alcuni alimenti debbono essere consumati, giornalmente o settimanalmente, all'interno di uno schema alimentare personalizzato. L'alimentazione della giornata deve rispettare il bilancio energetico di ciascuno e l'energia introdotta deve essere uguale a quella spesa per non aumentare il rischio di sovrappeso, obesità ma anche di malnutrizione.

- 2^a parte -



Il segreto per un'ottima pizza!



Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.



Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettato, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettato e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sargente 34030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. 0975 396100 - 0975 396201
commerciale@tanagrina.com

Alimenti non consentiti

- Condimenti grassi come burro, lardo, margarine, pancetta, panna, salse in genere.
- Dolciumi come creme, prodotti da forno soprattutto se farciti, gelati, caramelle perché molto ricchi in grassi saturi e zuccheri semplici.
- Frittelle, patatine e altri alimenti fritti o ricchi in grassi saturi come focacce, piatti pronti e piatti da fast food.
- Frattaglie: cervello, reni, rognone, cuore.
- Insaccati ad elevato tenore in grassi saturi, salame, salsiccia, mortadella, ecc. oltre alle parti grasse delle carni.
- Formaggi ad elevato tenore in grassi saturi e colesterolo.
- Alcolici e superalcolici sono controindicati sia per la donna che per l'uomo ma nell'uomo, in particolare, l'alcool può abbassare il livello di testosterone e il numero di spermatozoi e può aumentare il numero di spermatozoi anomali nell'ejaculazione.

Alimenti consentiti con moderazione

- Sale. F' buona regola ridurre quello aggiunto alle pietanze durante e dopo la cottura e limitare il consumo di alimenti che naturalmente ne contengono elevate quantità (alimenti in scatola o salamoia, dadi ed estratti di carne, salse tipo soia).
- Caffè.



Condimento Spray per una Pizza Super



- ✓ Condimento facile da usare
- ✓ Naturale e sempre fresco
- ✓ Per condire oltre 200 pizze
- ✓ Risparmi in quantità non in qualità

*Guarda come rendere le tue
pizze straordinarie con uno spray*



SUBITO IL 10% DI SCONTO

ordinando sul sito www.sprayleggero.it*
utilizzando il codice sconto **PIZZAEPASTA10**

SPRAYLEGGERO®

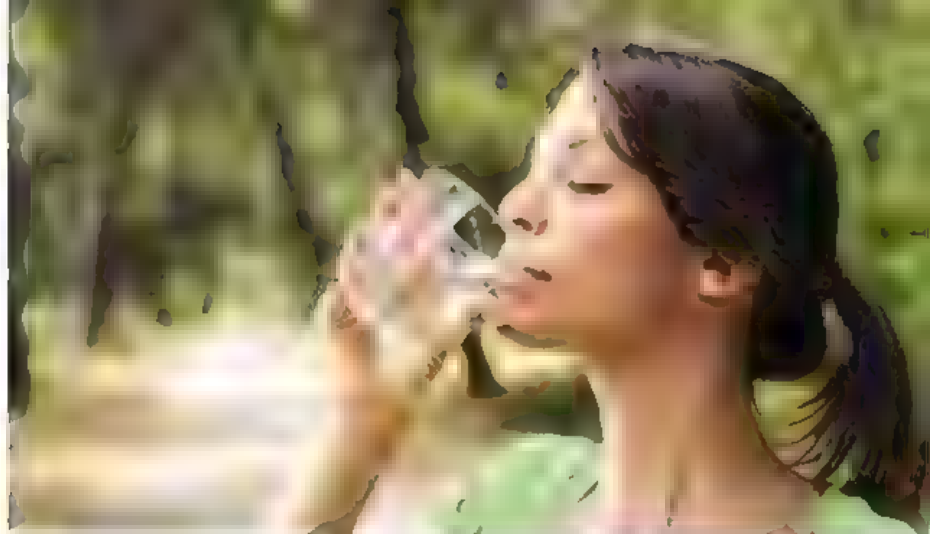
Naturale Leggero Semplice



COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA S.p.A. - Via Ponte Tapino, 19 - 03030 Broccostella (FR) - Italy
Tel. +39.0776.890775 mail: sales@sprayleggero.it

gratuite

FORMATO PROFESSIONALE



Alimenti consentiti e consigliati

- **Verdura**, almeno una porzione ad ogni pasto, cruda o cotta. La varietà nella scelta permette di introdurre correttamente i sali minerali, le vitamine e gli antiossidanti necessari per l'organismo. Le verdure a foglia verde scuro sono quelle maggiormente ricche di acido folico importante soprattutto per la donna per raggiungere i fabbisogni giornalieri prima del concepimento.
- **Frutta**, circa due/tre frutti di medie dimensioni. La frutta andrebbe consumata con la buccia (ben lavata). Privilegiare quella ricca di vitamina C come arance e altri agrumi.
- **Riso, pasta e pane integrali** in alternativa ai corrispettivi raffinati. Carboidrati complessi andrebbero consumati ad ogni pasto. I prodotti integrali sono particolarmente indicati perché ricchi di zinco che è un nutriente essenziale per il benessere degli spermatozoi e degli ovociti.
- **Pesce** (fresco o surgelato). È consigliabile consumarlo, nelle dosi prescritte, almeno tre volte alla settimana preferibilmente cucinato alla griglia, al forno, al vapore o arrosto. Ricco di omega 3 e zinco è importante sia per il benessere degli ovociti che per il benessere degli spermatozoi e per la salute del cuore.
- **Carne**: manzo, vitello, vitellone, pollo, coniglio, tacchino, lonza di maiale, cavallo, scelte nelle parti più magre e private del grasso visibile. Cucinate alla griglia, arrosto, bollito, al forno o anche in umido purché il tutto venga cucinato senza far friggere i condimenti. La carne è un'importante fonte di ferro ed è bene assumerla almeno 3 volte alla settimana.
- **I legumi** (ceci, fagioli, piselli, fave, ecc.) sono un'importante fonte di proteine vegetali (possono pertanto essere considerati dei veri e propri secondi piatti) da preferire a tutti gli alimenti ricchi di proteine. Si consiglia di consumarli in associazione ai cereali (2-3 volte alla settimana) componendo così dei piatti unici. Ricchi di zinco in grado di favorire il concepimento e la qualità degli ovociti e degli spermatozoi.
- **Formaggi** da consumare come secondo, al posto di carne (2 volte a settimana) o due uova (1 volta a settimana), 100 g di formaggi freschi come mozzarella, certosino, scamorza fresca, 50 g di formaggi stagionati tipo il grana che è possibile consumare anche giornalmente grattugiato (1 cucchiaino è pari a 10 g) per condire pasta, riso e verdure. Il formaggio stagionato è un concentrato di latte, ma ha meno grassi del latte fresco intero con cui è fatto perché durante la lavorazione è parzialmente decremato per affioramento naturale. E' grazie a questa caratteristica produttiva che si riduce la presenza di grassi saturi rendendolo un formaggio adatto all'uso quotidiano in molte diete.
- **Uova**, il loro consumo è importante ma, non deve essere superiore a due uova la settimana, compreso il loro utilizzo per la preparazione di altri piatti. Cucinate sode, alla coque, in camicia o strapazzate con verdure o pomodoro.
- **Affettati**, la scelta va limitata al consumo di quelli più magri (prosciutto cotto, crudo, bresaola, speck, arrosto di tacchino e pollo) privandoli del grasso visibile nelle quantità consentite nella dieta senza superare le due volte la settimana.
- **Latte ed i suoi derivati** quali importante fonte di calcio e di vitamina D. E' importante ricordare che, oltre ad essere assunta con la dieta, la vitamina D può anche essere sintetizzata dal nostro organismo. Per favorire una sintesi ottimale di vitamina D occorre un'esposizione alla luce del sole moderata ma giornaliera, pari a circa 20 minuti nel periodo invernale e 10 minuti nel periodo estivo (evitando le ore più calde e le ore centrali della giornata).
- **Bere almeno 1,5 litri di acqua al giorno.**
- **Usare olio extravergine di oliva per cucinare e/o condire le pietanze.**

**Solo noi friggiamo a 130°
per farvi mangiare
sano e con gusto!**

MAGIC COOKER




FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO



CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9

 **omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

Consigli comportamentali

- Una regolare attività fisica, preferibilmente di tipo aerobico, a bassa intensità e lunga durata (come la corsa, la camminata, il nuoto, ecc.) favorisce il calo ponderale.
- Rendere lo stile di vita più attivo (andare, laddove possibile, a lavoro a piedi, in bicicletta o parcheggiare lontano, evitare l'uso dell'ascensore e fare le scale a piedi).
- Non fumare. Il fumo favorisce l'infertilità.
- In caso di sovrappeso o obesità si raccomanda la riduzione del peso e del "giro vita" ossia la circonferenza addominale, indicatore della quantità di grasso depositata a livello viscerale. Valori di circonferenza vita superiori ad 80 cm nella donna e 94 cm nell'uomo si associano ad un rischio cardiovascolare "moderato". Valori superiori ad 88 cm nella donna e 102 cm nell'uomo sono associati ad un rischio cardiovascolare "elevato".
- Attenzione alle malattie sessualmente trasmesse.
- Seguire le norme per una corretta igiene intima.
- E' consigliabile per l'uomo evitare eccessivo calore nella zona scrotale (vita sedentaria, molte ore alla guida, uso smoderato di telefonini riposti spesso nella tasca, abiti troppo stretti, tessuti sintetici...): temperature troppo alte possono danneggiare gli spermatozoi (non in modo permanente), soprattutto se protratte per lunghi periodi.
- Gli uomini che fanno uso di steroidi anabolizzanti per aumentare la forza e la massa muscolare, possono avere ripercussioni negative sulla capacità di procreare.



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



**CORE & PIZZA
CLASSICO**

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA turbo
CON IL FORO

Più durata più calore, più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

**SPEDITO
GIORDANO**
CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.

fAmilia

www.coreepizza.it

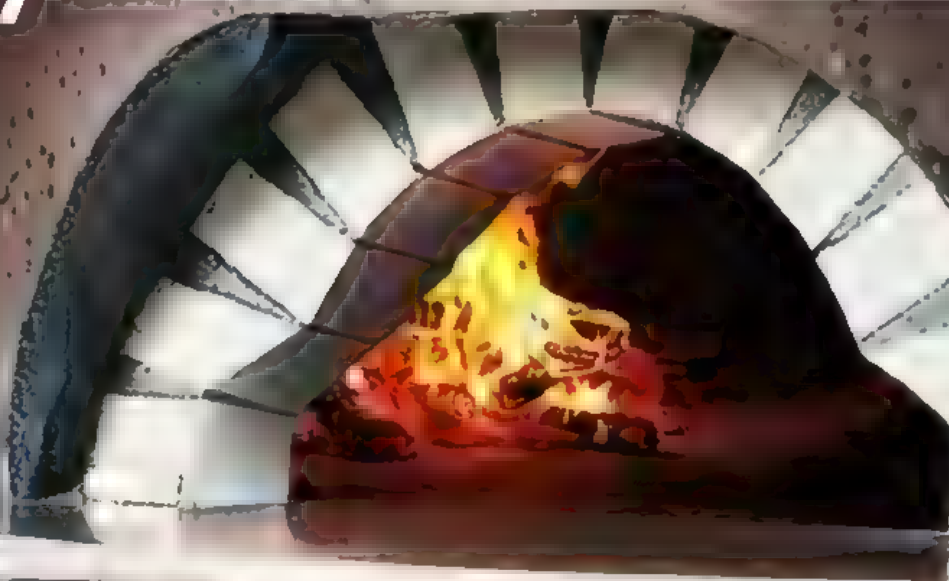
tel. 0544 553153 - 335 5344124

Fattoria del Ruvignone ITALIA
www.fattoriadelruvignone.it

MADE IN ITALY

AMBROGI

dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Linea Napoli

Forno completamente coibentato e rivestito.
Costruito in 4 misure diverse



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
D spon b.i.e anche nella versione
grezza da murare e personalizzare.

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

Siamo specializzati anche nella costruzione di forni per pizza in teglia
e forni con piani particolari per la cottura delle pizze alla napoletana.

QUESTIONE
DI GUSTO

Il dolce non pervenuto



di Nives Piva

Anche in questo mese desidero raccontare un episodio personale, indicativo d'una strada che una certa ristorazione sta imboccando.

Eravamo dunque a Milano invitati da nostro figlio per la festa di compleanno della sua ragazza. Sono quelle date e quegli eventi che poi restano impressi nella vita ed esigono da parte del ristoratore che ospita l'evento un'attenzione e una sensibilità particolari, espressione di vera e matura professionalità, senza dimenticare che per questa "sensibilità" il ristoratore riceve il dovuto compenso.

In quell'occasione il regalo è stato una cena

offerta a mio figlio e alla sua ragazza in uno dei più rappresentativi e seri ristoranti milanesi, che ben conoscevo per esserci già stata più volte. "Aimo e Nadia" rappresentavano per me il meglio della ristorazione classica, con puntigliosa scelta della miglior materia prima disponibile sul mercato, precisa nella cottura ed elegante nella pur essenziale presentazione dei piatti.

Avevo preavvertito il maître che la cena era per festeggiare il compleanno della ragazza e che quindi facesse preparare dal pasticciere del ristorante una piccola torta che ricordasse l'evento o, comunque, un qualcosa che evidenziasse che era

la festa di compleanno della fidanzata di nostro figlio.

L'ambiente l'avevo scelto appositamente perché molto accogliente e dove si respira serietà e alta professionalità: i piatti serviti sono stati infatti perfetti e il servizio inappuntabile fino al momento del dolce di compleanno.

Prima di servirlo, il cameriere ci ha chiesto con fare disinvolto e professionale se desideravamo il dessert e l'ho guardato dicendogli che l'avevamo già ordinato. Ma il maître se l'era bellamente scordato o non rientrava nelle capacità della cucina. Questo non l'ho saputo.



?

persone o numeri

Quindi niente dolce di compleanno, nessun segno particolare per celebrare assieme un evento che meritava d'essere ricordato a lungo. La professionalità d'un locale, qualsiasi locale, la si misura non dalle stelle o dai cappelli o dai voti, ma, oltre che dai piatti e dal servizio, dal rapporto che sa creare con gli ospiti (i quali, a differenza dei piatti, sono persone e persone che pagano) e, per questo, quando poi si chiedono cifre non da osteria di campagna ma ben più consistenti, occorre anche quella professionalità che nella nostra cena milanese è mancata.

L'impressione è che oggi in certa ristorazione si tende a programmare tutto, che non si riesca o non si possa o non si voglia uscire di rigidi binari di un programma prefissato; che tutti i piatti - dal cosiddetto saluto del cuoco, porzioncina non ordinata ma ugualmente pagata, al dessert finale - siano preorganizzati come in un puzzle e che, quindi, non ci sia la capacità - o la volontà - di uscire da degli schemi fissi. Ma la richiesta dei clienti non conta proprio più? Le cucine e i laboratori di pasticceria dei ristoranti importanti non sanno diversificare un attimo, anche in cose semplicissime, per soddisfare i clienti? Ma, quando delle persone entrano in un ristorante si trasformano in numeri e nulla più?

Non è certo ovunque così, lo so, ma la storia che sto raccontando credo sia molto significativa e non vada ignorata dagli addetti ai lavori



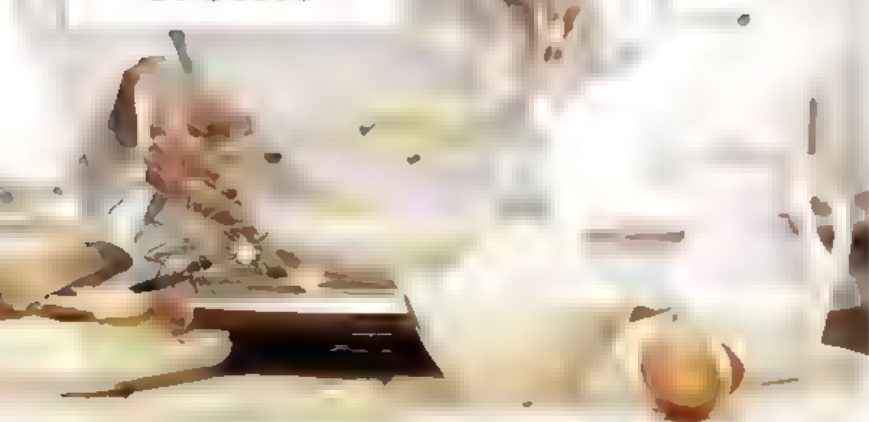
PIZZERIA

Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!

www.pizzaiden.it 348 5124805 **Pizzaiden**



QUESTIONE DI GUSTO



La cultura della ristorazione

Ho raccontato un episodio che potrebbe anche apparire banale, ma non lo è. I nostri media non fanno altro che ripetere che la ristorazione italiana è la migliore del mondo e sono abbastanza d'accordo, non per nulla i due chef italiani che hanno gestito la ristorazione di Casa Italia alle recenti Olimpiadi invernali in Corea - Graziano Prest del Tivoli e Fabio Pampanin del rist. Al Camin, entrambi di Cortina d'Ampezzo - sono stati in assoluto i più apprezzati e la loro cucina la più frequentata da politici, dirigenti e atleti di tutto il mondo.

Ma si deve fare attenzione - sia nelle grandi città come nei paesi di campagna - a non perdere la cultura della cucina e del servizio, a non dimenticare che coloro che entrano in un ristorante sono delle persone e non dei numeri; che precisione, attenzione e gentilezza restano fondamentali per qualificare una cucina, indipendentemente dal nome più o meno

roboante che porta.

E non è finita qui: Successivamente ho scritto al maître e gli ho anche telefonato per ricordargli il senso della mia richiesta relativa al dolce, ma mi sono resa conto che la cosa non lo aveva riguardato né prima né dopo. Non rientrava nella sua programmazione. Ma così si scivola verso un triste anonimato, anche se si ha un nome importante e, alle spalle, una straordinaria tradizione.

DORI
ROMA
MADE IN ITALY

DAL 1950



SUL LEGNO... TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie
e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare

INFO

Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

Tel. 06 65 67 16 26

info@lineadori.com

www.lineadori.com



PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni: i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come forni a tunnel a legna o a gas.



PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e quantità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1.000 combinazioni

PizzaMaster®

Distributore autorizzato per l'Italia.

AV BAKING SRL

SEDE: Viale Sondrio 3, 20124 Milano (Italy) / T. +39 02 93 85 4 6 / www.avbaking.it / avbaking@avbaking.it

SHOWROOM: Via G. Vittorio 16 E - 00193 Castel Maggiore (BO), Italy / T. +39 051 634 3815 / www.eco-ecbarogna.it / info@eco-ecbarogna.it

PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB Headquarter Svezia Centralino: +46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@bakepartner.se



World Pizza Tour 2018: qui Amburgo

Lo scorso 12 marzo si è tenuta ad Amburgo la selezione tedesca del Campionato Mondiale della Pizza 2018. La manifestazione, ospitata nella Halle A2 all'interno della fiera di Amburgo è stata organizzata da Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la fiera Internorga, evento internazionale dedicato al food service e ai servizi per l'accoglienza. Tanti gli iscritti provenienti non solo dalla città anseatica, ma da tutta la Germania: 24 i concorrenti che hanno animato la competizione e hanno suscitato l'interesse dei media nazionali e che ad essa hanno dato grande risalto. La pizza in Germania è sinonimo

di eccellenza e di italianità, grazie al lavoro svolto dai tanti connazionali di prima e seconda generazione, ai numerosi pizzaioli tedeschi che sempre di più si avvicinano alla pizza di qualità e alle aziende italiane che da sempre hanno nel mercato tedesco un importantissimo interlocutore. La Scuola Italiana Pizzaioli ha animato l'area pizza con seminari di formazione per coinvolgere gli operatori e i visitatori di Internorga, focus dedicati agli impasti per pizza e ai suoi ingredienti.



A SINISTRA
Il podio

IN ALTO
I giudici da destra
Francesco Pasian, Campionato
Mondiale della Pizza,
Cotugno Strato, Chef, Herwig
Niggemann, imprenditore
Italian food, Adam Finlayson
Pizza Hut

La cronaca della gara

La cronaca della gara: ad aggiudicarsi il primo posto è Nicola Diana del ristorante "Diana" - Bad Schwartau, che ha proposto la pizza "Riccardo" con pesto, straciatella, mortadella, pistacchi e scaglie di grana. Al secondo posto invece troviamo Pasquale Corvaglia, del ristorante "La Trattoria" a S. Peter Ording con la pizza "La Mia Preferita" con mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa. Al terzo posto invece Renato Polignone, della pizzeria "Tuscolo", la sua pizza

"Hamburg" con crema di Parmigiano Reggiano, olio al tartufo bianco, verdure spadellate, Parmigiano Reggiano a fine cottura e rucola, chiude il podio di questa manifestazione. A tutti i concorrenti va il ringraziamento da parte della redazione di Pizza e Pasta Italiana e dell'organizzazione del World Pizza Tour 2018 e a loro rinnoviamo l'invito a presenziare alla prossima edizione di Internorga.

Wir sehen uns auf der Internorga 2019!

Partner della manifestazione: Farine S Stagioni, Forni Cuppone, Prontofresco Greci, Acqua San Pellegrino - Acqua Panna

Partner tecnici: Mozzarella Francia, Ventidue, GI Metal, Dal Mec Attrezzature

Media Partner: Buongiorno Italia, Internorga

Credits: photo by Herwing Niggemann



QUI SOPRA
Nicola Diana, ristorante Diana,
Bad Schwartau, 1 classificato
A SINISTRA
la pizza vincitrice

La Classifica

Punti	Class.	Cognome	Nome	Pizzeria - ristorante	Località
733	1	DIANA	NICOLA	Da Diana	Bad Schwartau
731	2	CORVAGLIA	PASQUALE	La trattoria	S. peter Ording
708	3	POLIGNONE	RENATO	Tuscolo	Bonn

Gli altri concorrenti

Cognome	Nome	Pizzeria - ristorante	Località
DAVID	MAURO	Paolo Scutarro	Berlin
MUSEV	SIBIN	Zumsteinofen	Laueneau
BOZAGHIAN	AMIR	Vezzo	Umea
PUZONE	MARIO	da Mario	Freisen
TEDESCO	DOMENICO	Pizzavola	Schönbuch
CIFTEI	SANIN	Zeus Pizzeria	Berlin
TASSONE	GINO MIKE	Mama's Simple food	Dinslaken
LAQUINTA	ANDREA	pizzeria Busento	Munich
SARABJIT	KUMAR	Da Diana	Bad Schwartau
FEE	SOMMER	Anboard	Hamburg
PASSARIELLO	MASSIMO	Cappuccino	Vilshofen
ALBANESE	SABRINA	Il Mulino	Sassenberg
TANGERMANN	RENE	Mehanie - Castanie	Sehlen
BACCO	GIOVANNI	La Racchetta	Ulmak
SCUTO	IGNAZIO	Foodtruck Solo Pizza	Oberhausen
CORBIA	SIMONE	Busento	Munich
ISIK	AMEK	Italia	Berlin
GUARNIERA	ANTONIO	Little Italy	Slemdalsevien
BRUCHMANN	NILS	Anboard	Hamburg
MUSIO	MAURO	La trattoria	Friedrichstadt
DUARTE	GILBERTO	Bistro Lorenzino	Reimbek

Con Novaltec Pulire diventa facile

Dispositivi di pulizia a ultrasuoni
per la pulizia industriale



**SGRASSA
ASPIRA
ASCIUGA
SANIFICA**



**RISPETTA LA
NORMA HACCP**

175°



**CHIAMA ORA
041 449949**

E PROVALA GRATUITAMENTE NEL TUO LOCALE

Novaltec Group Srl

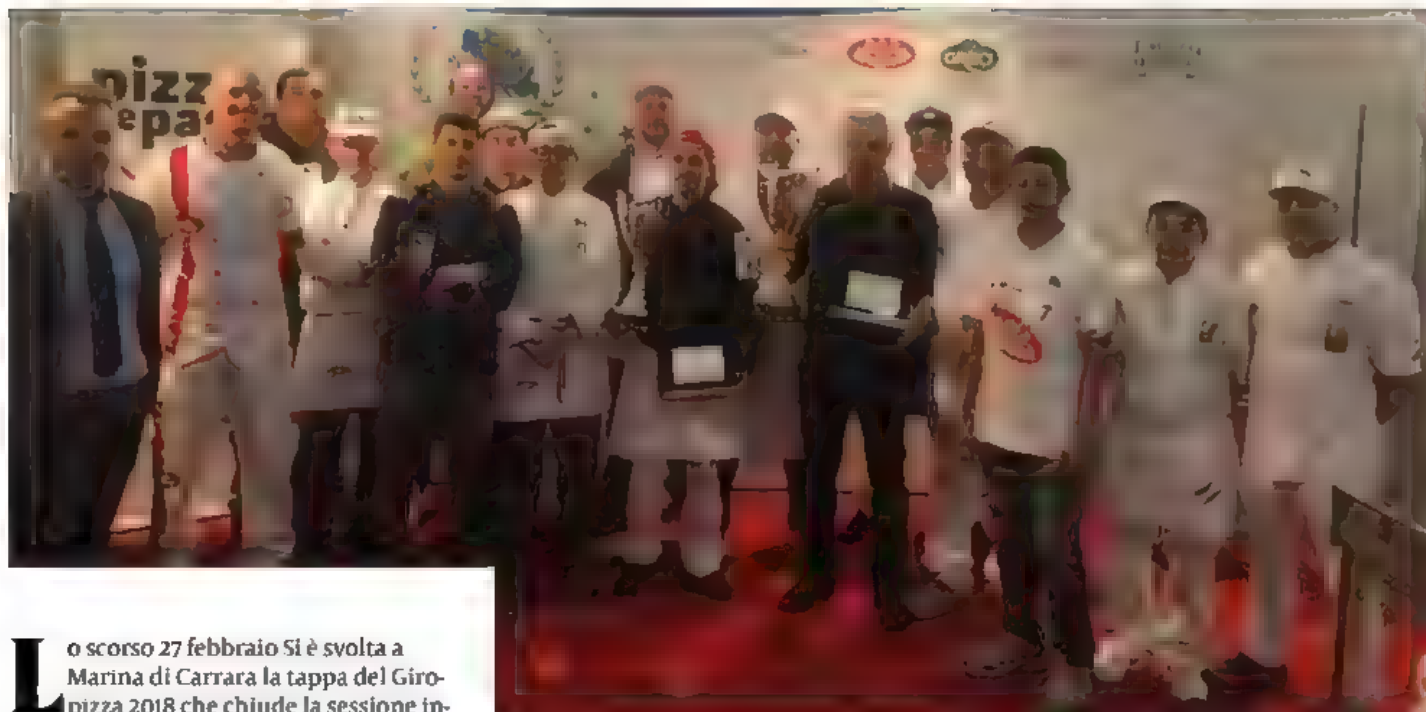
Via F.lli. Rossini, 10 - 37069 Montebelluna (TV) - Italia

tel. 0423/449949 - fax 0423/449948 - e-mail: info@novaltec.it

www.novaltec.it

Twitter Facebook LinkedIn

Marina di Carrara, 27 febbraio 2018



Lo scorso 27 febbraio si è svolta a Marina di Carrara la tappa del Giro-pizza 2018 che chiude la sessione invernale della manifestazione. Ad animare lo stand di Pizza e Pasta Italiana numerose attività di pizza showcooking dedicate alla pizza, agli impasti e alle specialità tradizionali della zona Tosco-ligure. Gli istruttori con percorso formativo certificato, Alessandro Gatti Sandro Batzella, Giuseppe Ferraro e Riccardo La Rosa hanno offerto al pubblico della fiera Tirreno CT un ricco programma di appuntamenti dedicati alla pizza e alle sue innovazioni. Partner della manifestazione: Oem - Aligroup per le attrezzature, Farine 5 Stagioni - Molino Agugiario e Figna, Pron-tofresco Greci e Latterie Montanari.



SOPRA
I concorrenti
A DESTRA
la pizza vincitrice

LA APP UFFICIALE

DELLA RIVISTA

pizza e pasta italiana

sfoglia
la rivista
in modalità
singola pagina



scopri
i contenuti
multimediali
dedicati



what's
next
?

Altre grandi novità
sono in arrivo!
Tieni controllata
la app per
rimanere aggiornato!



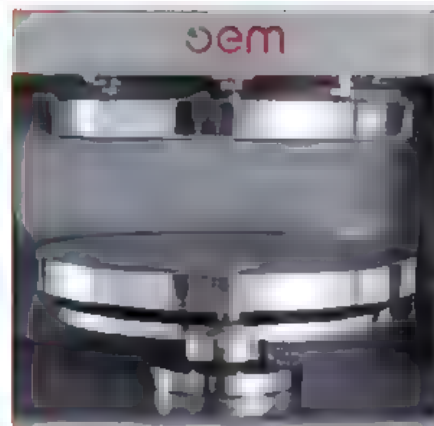
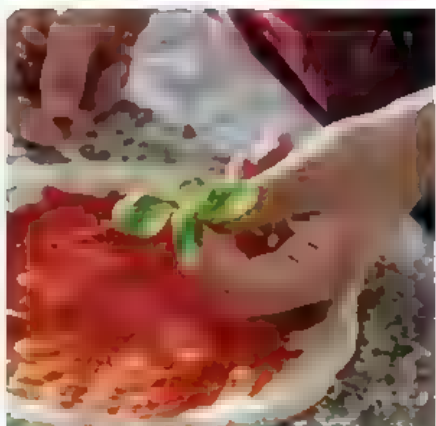
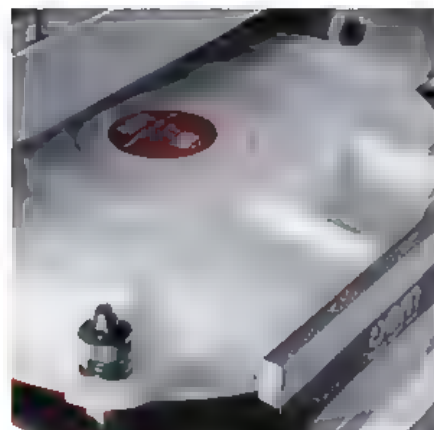
La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, **attraverso una semplice rotazione**, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro ancora..

Scoprite il mondo che sta dietro, o meglio, a lato della rivista!



I primi dieci classificati in ordine di punteggio
e a seguire gli altri concorrenti in ordine alfabetico.

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località
1	723	PALMERINI	MAURIZIO	Pizzeria Cavallino Rosso	Marina di Massa
2	718	BELLOCCHIO	FRANCESCO	La nuova Europa	Balangero (TO)
3	687	BLONDI	PIETRO	Peter Pizza	Pilastro (PR)
4	669	DI TELLA	ANTONIO	Pizzeria all'Angolo	Marina di Carrara
5	660	ALBERTI	MARIO	Il Pizzaiolo	Montpellier (FRA)
6	649	GALIMI	DOMENICO	Leonardo caffè	Vigevano (PV)
6 ex aequo	649	GIORDANO	FRANCESCO	La Paesanella	Brescia
7	643	MARCHINI	CLAUDIO	Pizzeria La Gerla	Lerici (SP)
8	637	GAGLIARDI	ALESSANDRO	La Picea	Levanto (SP)
9	625	PELLINI	FABIO	Pizzeria San Lorenzo	Ghedì (BS)
10	615	MENNA	GIUSEPPE	Marechiaro	Marina di Carrara (MS)
-	-	CARDONE	ALESSANDRO	Rosa dei venti	Mede (PV)
-	-	CUCCARO	MICHAEL	A livella	Imperia
-	-	MAUGERI	DAVID	Mimì e Ciccò	La Spezia
-	-	MILITI	TONY	Un mondo di pizza Tony	Marcallo con Casone (MI)
-	-	SCALIOTI	ANTONIO	Biancazerozero	Firenze
-	-	WIJESINGHASE	MANULA INDRAJITH GUNARAT	pizzeria Angeli	Lucca



Non siamo solo produttori di
MACCHINE & FORNI PER PIZZERIA,
ma offriamo anche
TUTTO IL SAPERE necessario
PER SERVIRE UN'OTTIMA PIZZA.

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia 33 - Bolzano (MN) - T +39 0376 910511 F +39 0376 970754
info@oemali.com - www.oemali.com



Qui Beerattraction, la tappa del Giropizza di Rimini

Lo scorso 19 febbraio la fiera di Rimini ha ospitato la tradizionale tappa romagnola del Giropizza 2018, la manifestazione che si è svolta all'interno della fiera Beerattraction è rientrata in un ampio calendario di appuntamenti organizzati dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli. All'interno dell'arena della pizza, grazie al contributo degli istruttori con percorso formativo certificato Luca Gaccione e Paolo Rossini, si è tenuto un ciclo di seminari dedicati alla pizza

in pala, alla ciabatta romana e alla pizze gourmet, con abbinamenti guidati di birra fornita dal birrifico Romagnolo Amarcord. Il ciclo di appuntamenti e di incontri ha mosso l'attenzione del pubblico di Beerattraction, interessato alle possibili applicazioni di questi abbinamenti all'interno del proprio locale. Partner della manifestazione: farine 5 stagioni, Cirio, Magic Cooker, Zanolli Forni. Partner tecnici, Molecola, Amarcord e RVM Carimati

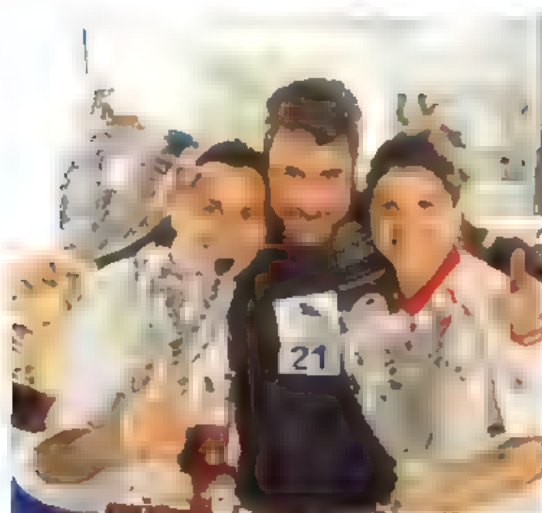
Di seguito la classifica con i primi 10:

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
1	703	LA ROSA	RICCARDO	La Picea	La Spezia	LS
2	693	BONCI	BENEDETTA	Nuovo giardino	Fossombrone	PU
3	688	FAVERO	DANIEL	Pizzeria Ometto	Carrara	MS
4	687	MARTINO	FRANCESCO	Pizza e Mozzarella	Vigevano	PV
5	684	BATZELLA	NICOLE	Manè sul Mare	Viareggio	LU
6	682	DI MAGGIO	FELICE	Bowling 70's	Rimini	RN
7	674	DISPERSO	FRANCESCO	Ristorante Noè	Torino	TO
8	670	CONSOLATO	MIDURE	Pizzeria Lucia	Paullo	MI
9	666	MARINI	FILIPPO	Pizzeria Nord Est	Latina	LT
10	663	ABBATE	ANGELO	Pizza e Mozzarella	Settimo Milanese	MI

Gli altri concorrenti:

Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
BRUNO	LUCIANO	Il Grillo	Firenze	FI
CAPONE	FRANCESCO	La Piazzetta	Passocorese	RT
DE CARLO	LORENZO	Le Logge	Rimini	RN
DE ROSA	ANTONIO GAETANO	Villa del Gusto	Poggio Torriana	RN
DI PIETRO	MARCO	Vado al Massimo	Roma	Roma
FRONZI	FOSTER	Millevoglie	Mondolfo	PU
IOMMARINI	GIUSEPPE	La Piazzetta	Atri	TE
LAVEZZI	NICOLA	L'Arte Bianca	Castelmassa	RO
PACI	FRANCESCO	Pizza On The Road	Milano	MI
PROCACCINI	SIMONE	Pizzeria da gianluca	Fiumicino	RO
SCHIRRU	DAVIDE	Luci della Montagna	Porto Cervo	OT
STELLA	COSIMO	Da Stella	Canossa	RE
SUSCA	STEFANO	Prima Nota	Atessa	CH

SOTTO
I vincitori.
A DESTRA
il podio e i concorrenti





Friarielli, broccoli o cime di rapa?
Non importa come li chiamate, il
loro segreto è nella versatilità del
prodotto e nel gusto assolutamente
inconfondibile.



CIBUS

19° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

2 reactive

PARMA. **7|10** MAGGIO. 2018

WELCOME TO FOODLAND




FIERE di PARMA


FEDERALIMENTARE

www.cibus.it
cibus.e.fiereparma.it
Follow CIBUS on:    
 **CREDIT AGRICOLE**
CARIPARMA
Banca ufficiale di Fiere di Parma

A DESTRA
il podio



Caorle (VE), la prima volta del Giropizza

Si è svolta a Caorle (VE) lo scorso 19 febbraio la tappa del Giropizza 2018. Ospitati per la prima volta all'interno della fiera dell'Alto Adriatico - manifestazione dedicata ai servizi per l'accoglienza e la ristorazione professionale - i concorrenti del Giropizza d'Europa hanno dato vita ad una sentita competizione dove sono state sfornate pizze di altissima

qualità. Partner della manifestazione: fari-
ne 5 Stagioni, Greci Prontofresco, Forni
Cuppone. A tenere banco i due istruttori
con percorso formativo certificato, Gra-
ziano Bertuzzo e Angelo Silvestrini che
assieme allo chef Rudi Speranzoni hanno
dato vita ad un ricco programma dedica-
to alla pizza e alle sue declinazioni to-
fresco Greci e Latterie Montanari.

Gli altri concorrenti
in ordine alfabetico

**ANASTASIO ANDREA
BUSUIOC MIHAELA
LAURO FEDERICO
LOLLO MICHAEL
ROSSETTO RICCARDO
SCALIA CLAUDIO**

Di seguito i primi 10 classificati:

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	prov.
1	760	AGNOLIN	RICCARDO	Pizzeria Brian	Brian	VE
2	724	PERISSINOTTO	MICHAEL	Dal Campione	Eraclea	VE
3	714	BIANCON	MATTEO	Il Manicareto	Caorle	VE
4	702	VECCHIESO	GIOVANNI	Al Leon	Chiarano	TV
5	700	MORO	ALESSANDRA	Ale Pizza	Ottava Presa	VE
6	690	DOLGETTA	GAETANO	Pizzeria del Centro	Turate	CO
7	689	MOMESSO	RICCARDO	La Strana Coppia	Nervesa della Battaglia	TV
8	682	BONAZZA	LUCA	L'angolo Goloso	San Biagio di Callalta	TV
9	680	FARIELLO	MIRKO	Pizzeria Tramonti	Pieve di soligo	TV
10	672	DE FALCO	FRANCESCO	Nuovo Ronche	Piavon	TV

Fondamento e armonia

La Completa

Mix di cereali, legumi e saporiti
con cereali legumi saporiti e proprietà

Molino Piantoni S.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.

Via Cologne, 19 25032 Chiani (BS)
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it



+ Fibre
+ Vitamine
+ Sali minerali





RESPONSABILE DIDATTICA E
COORDINAMENTO ATTIVITÀ

David Mandolin

RESPONSABILE AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo

Cristina Mandolin

Patrizio Carrer

Caterina Oriandi

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N° 111/0050



**CORS BASE
IN PARTENZA**

Responsabile
area tecnica

Master Istruttori PFC

dal 16 al 20 apr.

7 mag. PIZZA PALA-

8 mag. PIZZA TEGLIA-

dal 28 mag. al 1 giu.

dal 18 al 22 giu.

info

0421 83 148

**GRAZIANO
BERTUZZO**

**MAURO
PASINI**

**ANGELO
SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA

ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORS BASE

IN PARTENZA

dal 23 apr. al 4 mag.

dal 21 mag. al 1 giu.

info

06 56 99 232

347 49 68 426

Master
Istruttori
PFC



GIANLUCA PROCACCHI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info

0421 83 148

347 68 10 71

Master
Istruttori
PFC



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info

339 33 43 905

Master
Istruttori
PFC



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLI

CORSI

IN PARTENZA

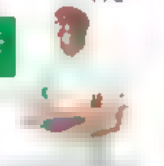
dal 14 al 15 mag.

GLUTEN FREE

info

347 69 96 969

Master
Istruttori
PFC



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

CORS BASE

IN PARTENZA

dal 16 al 20 apr.

info

02 96 48 91 42

340 47 57 917

Master
Istruttori
PFC



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info

0421 83 148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA

ALESSANDRO GATTI

PINO FERRARO

Puglia

ALBEROBELLO - BARI

C/O ISTITUTO ECCLESA

info

080 246 1249

Master
Istruttori
PFC



ROSA CASULLI

**CORSI in altre
CITTÀ D'ITALIA**

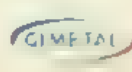
MANTOVA

0376 655 737



IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421 83 148

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

113

☎ info 0421 83148

Umbria

PERUGIA

☎ info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

NEW

Emilia Romagna

RIMINI

☎ info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

☎ info

339.12.38.593



SALVATORE SALYIANI

RAVENNA

☎ info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

☎ info

347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

☎ info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

☎ info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

☎ info

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

☎ info

389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

☎ info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

☎ info

06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

☎ CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 7 al 18 mag.
dal 11 al 22 giu.

☎ info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

☎ info

339.73.61.243



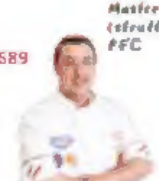
MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

☎ info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Low it

☎ info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

☎ info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

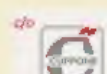
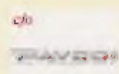
PISTOIA

FIRENZE

TREVISIO

PADOVA

ROMA



CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Canada
BENO TORTOLA
TORONTO
Info (0039) 0421.83.148
benotortola@gmail.com

Francia
GINO JASKULA
PARIGI
Info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

Polonia
SZYMON WISNIEWSKY
POZNAN
Info (0048) 885.101.141
www.fornitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia
VLADIMIR DAVYDOV
MOSCA
Info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pizzaioli.ru

USA
LEO SPIZZIRRI
CHICAGO
Info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

Brasile
HENRIQUE CAVAZZOTTI
CURITIBA
Info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliapizzaioli.com.br

Germania
c/o LA BOTTEGA TOSCANA
FRANKFURT
Info (0039) 0421.83.148
www.toscana-shop24.de

Cina
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
PECHINO
JINAN
SHANGHAI
Info (0086) 185.1860.5274

Australia
MARIANO DE GIACOMI
MELBOURNE
Info (0039) 0421.83.148

Belgio
FRANCO CASANI
CHARLEROI
Info (00324) 95.27.31.73

Perth
THEO KALOGERAKOS
PERTH
Info (0039) 0421.83.148

Margareth River
IVAN ZECCA
MARGARETH RIVER
Info (0039) 0421.83.148

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
SPONSOR DI

TOP
ITALIAN
CHEF
2018

dai più gusto
al tuo impasto



dà "vita" alla farina

DENTI

FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it

shop.molinodenti.it



WWW.MYZERO4.IT

IL NUOVO **SITO DEDICATO
AI CLIENTI GRANAROLO**
CHE TI PERMETTE
DI ORDINARE DIRETTAMENTE
ON LINE TUTTI I NOSTRI BRAND.



Serviti

DALLA RETE **ZERO4** DI GRANAROLO
E SCOPRI TUTTI I **VANTAGGI**

Veloce

PUOI ORDINARE
**IN QUALSIASI MOMENTO ANCHE
ATTRAVERSO UNO SMARTPHONE.**

Completo

SCEGLI TRA
NUMEROSI PRODOTTI.
TROVERAI TUTTI I **NOSTRI BRAND.**

Facile

PER UN UTILIZZO
ALLA PORTATA DI TUTTI.

Comodo

PUOI GESTIRE LA TUA
AREA RISERVATA **QUANDO
E DOVE VUOI.**

